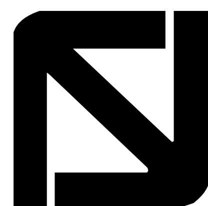


nuova simonelli





LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK | **MANUEL D'INSTRUCTIONS** | **GEBRAUCHANWEISUNGEN** | **INSTRUCCIONES DE MANEJO**

fig.1



Legenda

1) Contenitore caffè
Coffee container
Récipient café
Kaffeebehälter
Contenedor café

2) Pannello comandi
Control panel
Panneau de commande
Steuerungspaneel
Panel comandos

3) Becco erogazione
Nozzle
Bec de distribution
Kaffeezubereiter
Boquilla erogación

4) Cassetto fondi
Coffee grounds box
Tiroir à marcs
Kaffeesatzschublade
Cajón fondos

5) Piano lavoro
Perforated work grill
Plan de service
Arbeitsfläche
Superficie de trabajo

6) Lancia vapore
Steam pipe
Bec à vapeur
Dampfdüse
Lanza vapor

7) Lancia acqua calda
Hot water pipe
Bec à eau chaude
Warmwasserdüse
Lanza agua caliente

8) Aspirazione latte
Milk aspiration
Aspiration lait
Milch-Ansaugschlauch
Aspiración leche

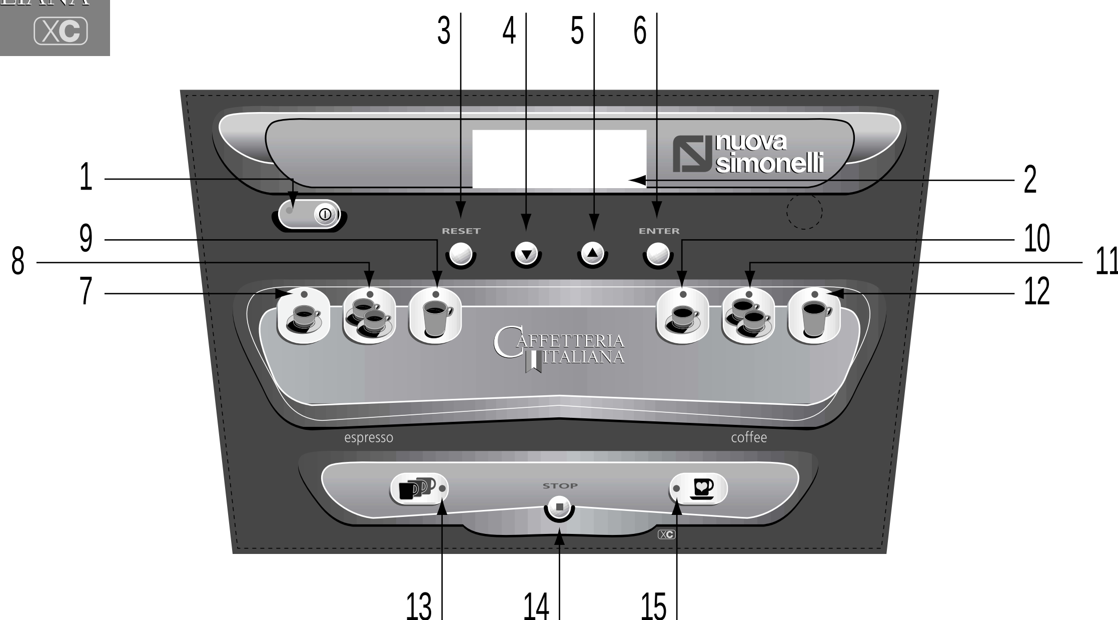
9) Manopola vapore
Steam handle
Poignée vapeur
Dampf-Drehknopf
Mango vapor

10) Portellone anteriore
Front door
Portillon antérieur
Vordertür
Puerta delantera

11) Chiavi cameriere
Waiter keys
Clé serveur
Schlüssel Service Personal
Llaves camarero

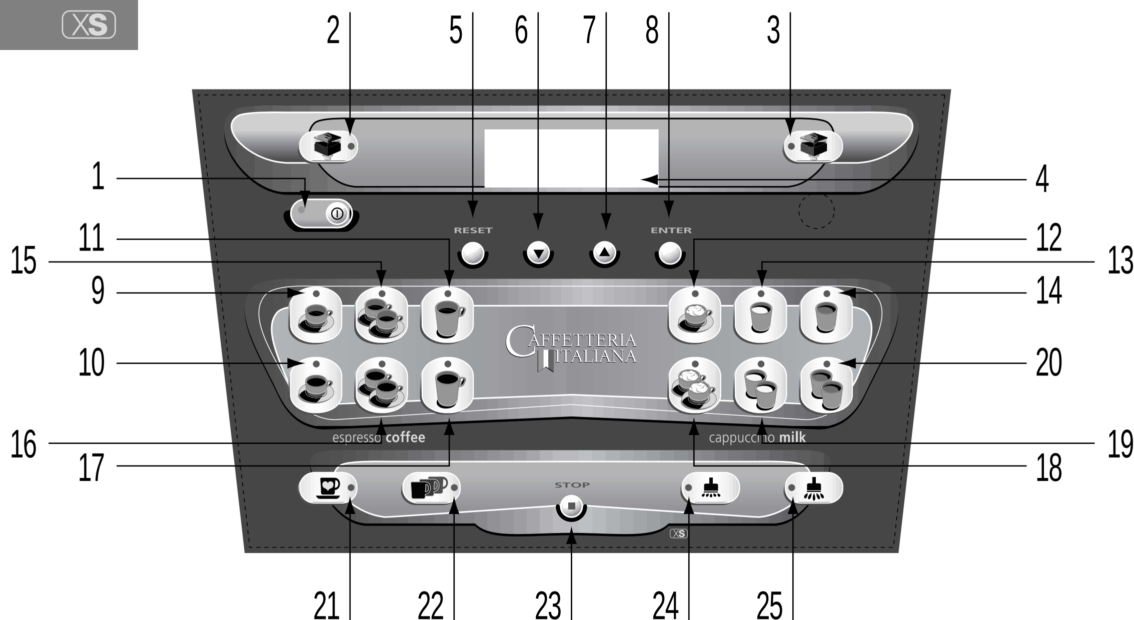
12) Chiave chiusura
Closing key
Clé fermeture
Verschluss-Schlüssel
Llave cierre

13) Convogliatore decaffeinato
Decaffeinated convoy
Convoyeur décaféiné
Koffeinfrei Einfüllung
Conductor descafeinado



Legenda

1	Tasto On-off On-off key Touche On-Off Taste On-Off Tecla On-Off	7	Tasto 1 caffè corto 1 small coffee Touche 1 café serré Taste 1 kurzer Caffè Tecla 1 café corto	10	Tasto 1 caffè lungo 1 long coffee Touche 1 café léger Taste 1 langer Caffè Tecla 1 café largo	13	Tasto multi caffè Multiple coffee Touche multicafés Taste Multi Caffè Tecla multi café
2	Display LCD LCD Display Affichage LCD LCD-Display Display LCD	8	Tasto 2 caffè corti 2 small coffees Touche 2 cafés serrés Taste 2 kurze Caffè Tecla 2 cafés cortos	11	Tasto 2 caffè lunghi 2 long coffees Touche 2 cafés légers Taste 2 lange Caffè Tecla 2 cafés largos	14	Tasto stop Stop Touche arrêt Taste Stop Tecla stop
3/4/5/6	Tasti programmazione Programming Touches programmation Tasten Programmierung Botones programación	9	Tasto caraffa/bricco Carafe/Jag Touche carafe/verseuse Taste Karaffe/Kanne Tecla jarra/jarro	12	Tasto Caraffa/bricco Carafe/Jag Touche carafe/verseuse Taste Karaffe/Kanne Tecla jarra/jarro	15	Tasto decaffeinato Decaffeinated Touche décaféiné Taste Koffeinfrei Tecla descafeinado



Legenda

1 Tasto On-Off / On-Off key / Touche On-Off / Taste On-Off / tecla On-Off

2 Tasto selezione macinino sx / Left grinder / Touche sélection moulin à café de gauche / Taste Mühle links / Tecla selección molino izquierdo

3 Tasto selezione macinino dx Right grinder / Touche sélection moulin à café de droite / Taste Mühle rechts / Tecla selección molino derecho

4 Display LCD / LCD display / Affichage LCD / LCD-Display / Display LCD

5/6/7/8 Tasti programmazione Programming / Touche programmation / Tasten Programmierung / Botones programación

9 Tasto 1 caffè corto / 1 small coffee / Touche 1 café serré / Taste 1 kurzer Caffè / Tecla 1 café corto

10 Tasto 1 caffè lungo / 1 long coffee / Touche 1 café léger / Taste 1 langer Caffè / Tecla 1 café largo

11 Tasto caraffa-bricco / Carafe-Jag Touche carafe-verseuse / Taste Karaffe-Kanne / Tecla jarra/jarro

12 Tasto 1 cappuccino / 1 cappuccino / Touche 1 cappuccino / Taste 1 Cappuccino / Tecla 1 capuchino

13 Tasto 1 latte caldo / 1 hot milk key / Touche 1 lait chaud / Taste 1 warme Milch / Tecla 1 leche caliente

14 Tasto 1 caffè latte / 1 caffè latte key / Touche 1 café au lait / Taste 1 CaffèLatte / Tecla 1 café leche

15 Tasto 2 caffè corti / 2 small coffees / Touche 2 cafés serrés / Taste 2 kurze Caffè / Tecla 2 cafés cortos

16 Tasto 2 caffè lunghi / 2 long coffees / Touche 2 cafés légers / Taste 2 lange Caffè / Tecla 2 cafés largos

17 Tasto caraffa/bricco / Carafe/Jag Touche carafe/verseuse / Taste Karaffe/Kanne / Tecla jarra/jarro

18 Tasto 2 cappuccini / 2 cappuccinos / Touche 2 cappuccinos / Taste zwei Cappuccino / Tecla 2 capuchinos

19 Tasto 2 latte caldo / 2 Hot milk key / Touche 2 lait chaud / Taste 2 warme Milch / Tecla 2 leche caliente

20 Tasto 2 caffè latte / 2 caffè latte key / Touche 2 cafés au lait / Taste 2 CaffèLatte / Tecla 2 cafés leche

21 Tasto decaffeinato / Decaffeinated / Touche décaféiné / Taste Koffeinfrei / Tecla descafeinado

22 Tasto multi caffè / Multiple coffee Touche multicafés / Taste Multi Caffè / Tecla multi café

23 Tasto stop / Stop / Touche arrêt / Taste Stop / Tecla stop

24 Tasto dose 1 acqua calda / 1 hot water key / Touche dose 1 eau chaude / Taste 1 Portion Warmwasser / Tecla dosis 1 agua caliente

25 Tasto dose 2 acqua calda / 2 hot water key / Touche dose 2 eau chaude / Taste 2 Portionen Warmwasser / Tecla dosis 2 agua caliente

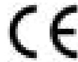




fig. 4 Carico
Inlet
Chargement
Auffüllen
Carga

fig. 5 Scarico
Discharge
Déchargement
Leeren
Descarga

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY





nuova simonelli
espresso coffee machines
Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsability that the product:

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLI: CAFFETTERIA ITALIANA - VERSIONI: XC - XS

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: CAFFETTERIA ITALIANA - VERSIONS: XC - XS

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A: 1990; EN 55011

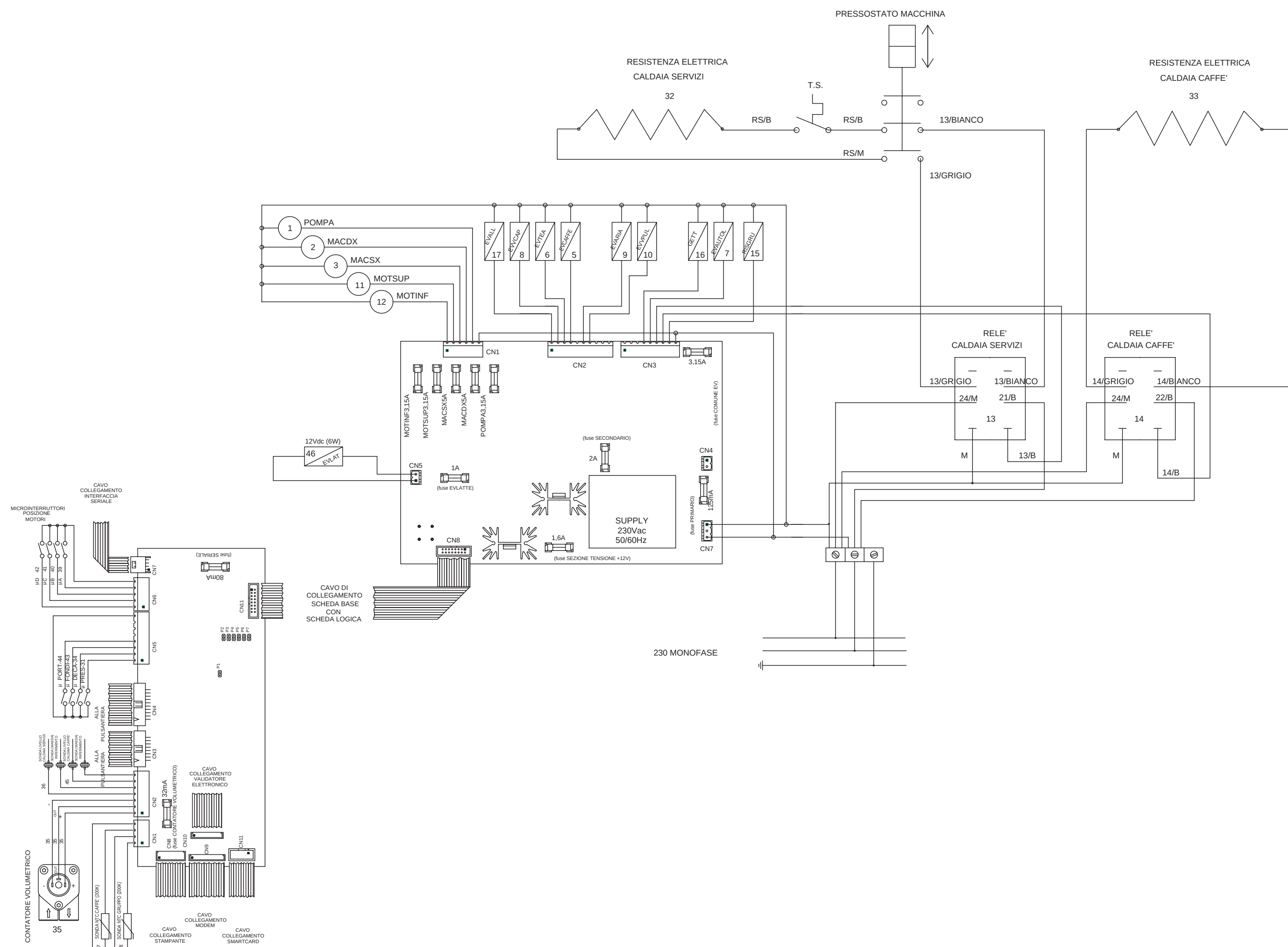
ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

data: dicembre 2002

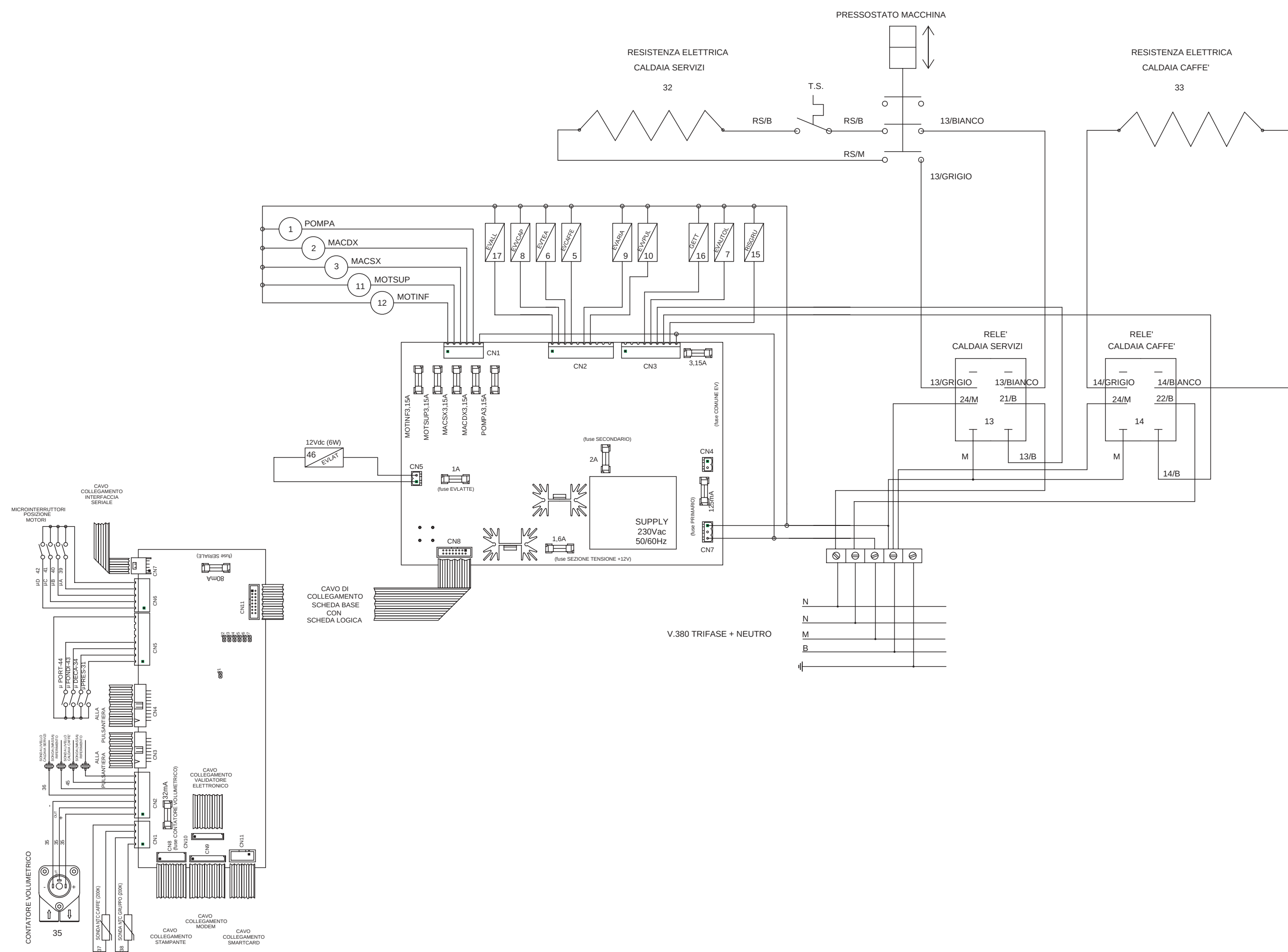
nuova simonelli s.r.l.
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)

SCHEMA ELETTRICO / WIRING DIAGRAM



V 230 monofase / V 230 monophase

SCHEMA ELETTRICO / WIRING DIAGRAM



V 380 trifase + neutro / V 380 triphase + neutral

SCHEMA ELETTRICO / WIRING DIAGRAM

Legenda

01 Motore pompa / Pump motor / Moteur pompe / Pumpenmotor / Motor bomba

02 Macinino DX / Right grinder / Moulin a café DROITE / Mühle rechts / Molino derecho

03 Macinino SX / Left grinder / Moulin à café GAUCHE / Mühle links / Molino izquierdo

05 Ev erogazione caffè
Caffe delivery solenoid valve
Ev distribution café / EV Zubereitung Caffè
Electroválvula erogación café

06 Ev acqua calda+ev acqua fredda
hot + cold water solenoid valve
Ev eau chaude + Ev eau froide
EV Warmwasser + EV Kaltwasser
Electroválvula agua caliente + electroválvula agua fría

07 Ev autolivello servizi
service auto-level solenoid valve
Ev niveau automatique services
EV für Wasserstandsautomatik
Electroválvula autonivel servicios

08 Ev vapore per cappuccino
Solenoid valve for steam for cappucino
Ev vapeur pour cappuccino
EV Dampf für Cappuccino
Electroválvula vapor para capuchino

09 Ev aria per cappuccino
Solenoid valve for air for cappuccino
Ev air pour cappuccino
EV Luft für Cappuccino
Electroválvula aire para capuchino

10 Ev vapore pulizia
Cleaning solenoid valve
Ev vapeur nettoyage
EV Dampf Reinigung
Electroválvula vapor limpieza

11 Motoriduttore superiore
Upper motoriductor
Motoréducteur supérieur
Haupt-Motorleistung
Motorreductor superior

12 Motoridttore inferiore / Lower motoriductor
Motoréducteur inférieur / Leistung zweiter Motor
Motorreductor inferior

13 Relè caldaia servizi / Service boiler relay
Relais chaudière services / Relais Boiler Wasser
Conmutador caldera servicios

14 Relè caldaia caffè / Caffe boiler relay
Relais chaudière café / Relais Boiler Kaffee
Conmutador caldera café

15 Riscaldamento gruppo / Heating group
Réchauffement groupe / Heizung Gruppe
Calentamiento grupo

16 Gettoniera (optional) / Coin system (optional)
Jetons (option) / Münzkassette (optional)
Ranura para monedas (opcional)

17 Ev allungo acqua erogazione
Add water solenoid valve
Ev dose supplémentaire eau distribution
EV Wasserzusatz
Electroválvula agua erogación

31 Pressostato acqua di rete
Water supply pressostat
Pressostat eau de réseau
Druckwächter Wasserleitung
Presostato agua de red

32 Resistenza caldaia servizi
Service boiler heating element
Résistance chaudière services
Widerstand Boiler Wasser
Resistencia caldera servicios

33 Resistenza caldaia caffè
Service boiler heating element
Résistance chaudière café
Widerstand Boiler Kaffee
Resistencia caldera café

34 Micro sportello HAG / HAG counter microswitch
Microcontact portillon HAG / Mikro-Fach HAG
Micro puertecita HAG

35 Dosatore volumetrico / Flowmeter
Doseur volumétrique / Spender Maßeinheit
Dosificador volumétrico

36 Sonda autolivello caldaia servizi
Service boiler auto-level probe
Sonde niveau automatique chaudière services
Füllstandssonde Boiler Wasser
Sonda autonivel caldera servicios

37 Sonda temperatura caldaia caffè
Caffe boiler temperature probe
Sonde température chaudière café
Temperatursonde Boiler Kaffee
Sonda temperatura caldera café

38 Sonda temperatura gruppo erog.
Delivery group temperature probe
Sonde température groupe de distr.
Temperatursonde Zubereitungsgruppe
Sonda erogación grupo erogador

39 Micro superiore mov. sup.
Superior microswitch for superior final run
Microcontact supérieur mouv. sup.
Mikro oben Haupt-Einsatz
Micro superior movimiento superior

40 Micro inferiore mov. sup.
Inferior microswitch for superior final run
Microcontact inférieur mouv. inf.
Mikro unten Haupt-Einsatz
Micro inferior movimiento superior

41 Micro superiore mov. inf.
Superior microswitch for inferior final run
Microcontact supérieur mouv. inf.
Mikro oben zweiter Einsatz
Micro superior movimento inferior

42 Micro inferiore mov. inf.
Inferior microswitch for inferior final run
Microcontact inférieur mouv. sup.
Mikro unten zweiter Einsatz
Micro inferior movimento inferior

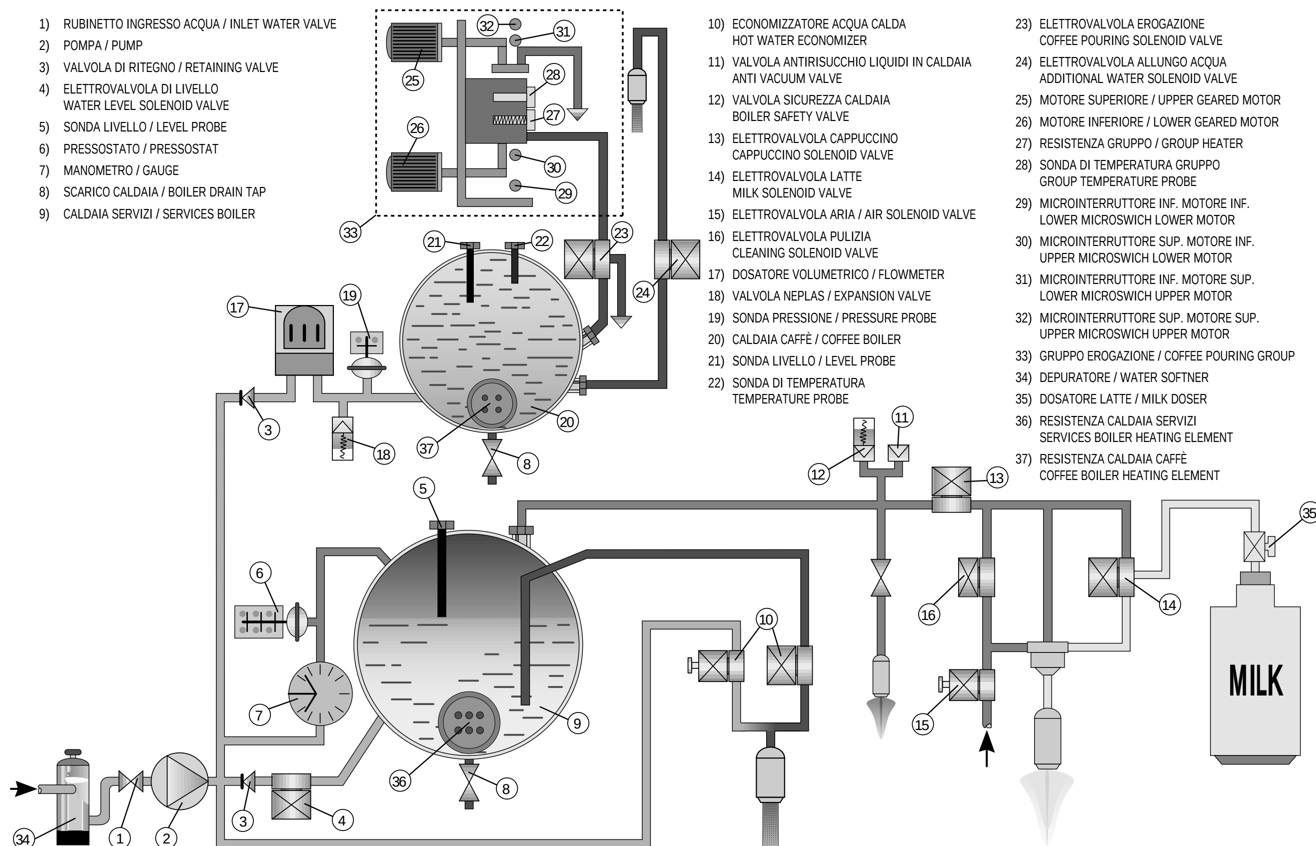
43 Micro cassetto fondi
Caffee ground conteiner microswitch
Microcontact tiroir marcs
Mikro Kaffeesatzbehälter
Micro cajón fondos

44 Micro portello aperto / Door microswitch
Microcontact portillon ouvert / Mikro Tür offen
Micro puerta abierta

45 Sonda livello caldaia caffè
Caffee boiler level probe
Sonde niveau chaudière café
Füllstandssonde Boiler Kaffee
Sonda nivel caldera café

46 Ev latte / Milk solenoid valve / Ev lait
EV Milch / Electroválvula leche

SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM



ITALIANO

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

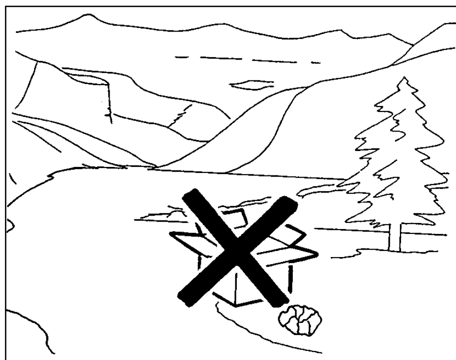
1

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

2

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

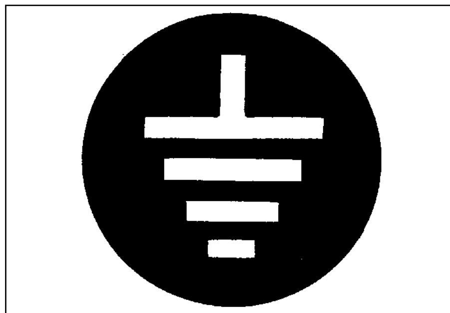
⚠ PERICOLO DI INQUINAMENTO



3

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

4

La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

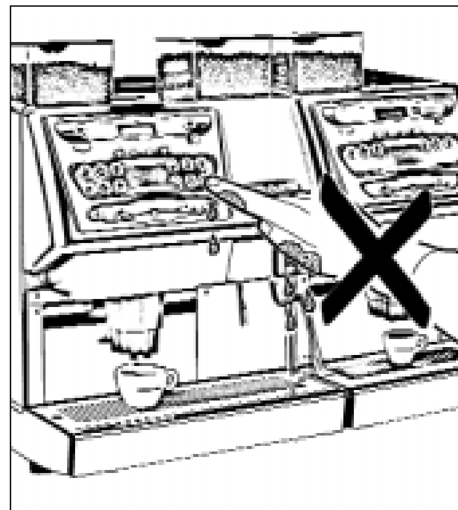
5

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

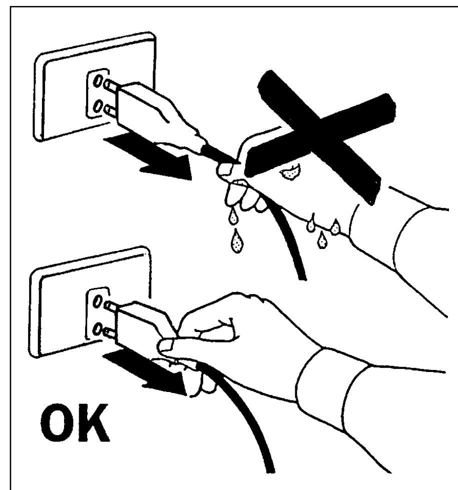
6

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;

 Attenzione: PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA



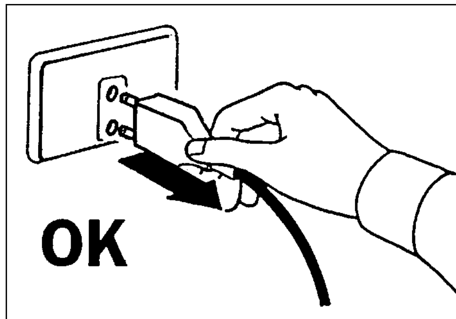
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;



- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

7

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina e spegnere l'interruttore della macchina.



7/a

Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

8

In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

9

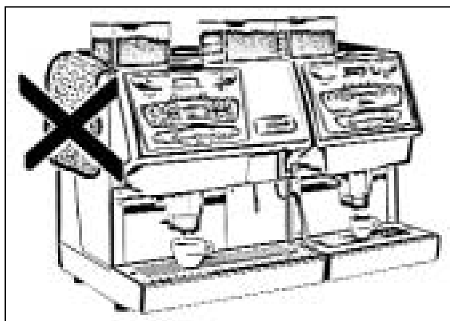
All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti uguale o superiore a 3 mm.

10

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

11

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.



12

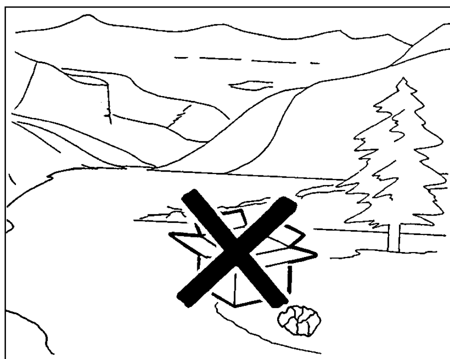
Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

13

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.

 Attenzione: PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.



14

Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.

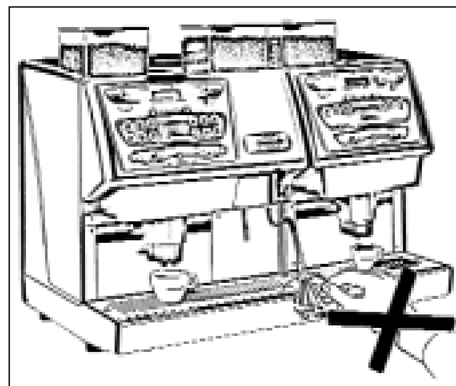
15

Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.

 Attenzione: PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

16

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.



 Attenzione: PERICOLO DI USTIONE

17

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

18

L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.

 Attenzione: PERICOLO DI CESOIAMENTO

Complimenti,
con l'acquisto del modello CAFFETTERIA ITALIANA lei ha fatto un'ottima scelta.
Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo.
Siamo certi che il nostro modello CAFFETTERIA ITALIANA accrescerà la fiducia verso la Nuova Simonelli e lei certamente consiglierà ad altri l'acquisto di questa macchina per caffè, dal momento che il modello CAFFETTERIA ITALIANA è stato scelto per aumentare la redditività del servizio caffetteria ottimizzando al massimo i costi di esercizio.
Questa macchina è stata costruita seguendo le direttive CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 e successive modifiche.
Cordialmente

Nuova Simonelli s.r.l.



CARATTERISTICHE TECNICHE

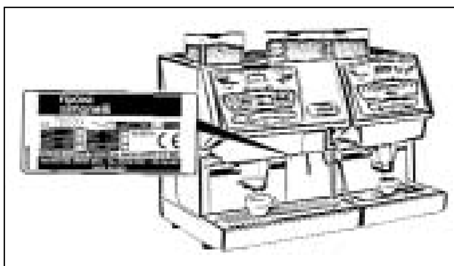


SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	Pot. termica tot. El. Power tot.	Pot. el. cald. caffè Coffe boiler el. power	P. elet. cal. servizi Service boiler el. power	Vol. cald. caffè Caffe boiler cap.	Vol. cald. servizi Service boiler cap.
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**	90 Kg. 198 Lb.	100 Kg. 220 Lb.	6000 W.	3500 W.	2500 W.	1,6 L 0,42 gal	3,5 L 0,92 gal
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**	50 Kg. 110 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	3500 W.	2500 W.	–	1,6 L 0,42 gal	–
	DIMENSIONI / DIMENSION mm		**A**	**B**	**C**	**D**	**E**
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**			545 mm 21 3/16"	445 mm 17 3/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**			385 mm 15 1/16"	285 mm 11 1/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Identificazione macchina

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Nuova Simonelli, citare sempre il numero di matricola della macchina.

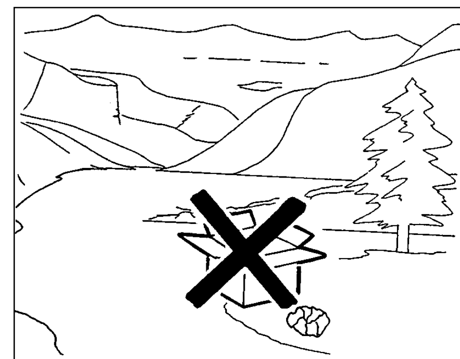


La macchina viene trasportata in pallet con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallet con delle centine.
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:
- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
Il trasporto del pallet deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

 ATTENZIONE: PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO.
L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

 ATTENZIONE: PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO.
Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

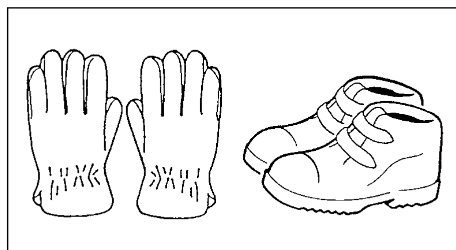
 ATTENZIONE: PERICOLO DI INQUINAMENTO.
Una volta liberata la macchina del pallett o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente, pericolo di inquinamento.



INSTALLAZIONE E REGOLAZIONE

Istruzioni per installare il modello "CAFFETTERIA ITALIANA"

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI INQUINAMENTO.
Non disperdere l'imballo nell'ambiente.
Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, il tecnico qualificato deve indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistica, oltre ad aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.



Dopo aver verificato che nell'imballo vi sia la scatola accessori, posizionare la macchina nell'alloggiamento previsto e curare la messa in piano agendo sugli appositi piedi regolatori.
Collocare quindi nello spazio previsto il depuratore. Si ricorda che in tutte le versione del modello CAFFETTERIA ITALIANA la pompa è incorporata nella macchina, per cui le operazioni di allaccio risultano notevolmente semplificate.
Prima di effettuare il collegamento idraulico della macchina, si deve far scorrere acqua dal depuratore per eliminare impurità e depositi grassi.

A questo punto il personale qualificato deve provvedere ai collegamenti idraulici ed elettrici definitivi.
Il personale qualificato deve, qualora il cavo elettrico fornito non fosse sufficiente, utilizzare sempre uno di pari sezione. Verificare che l'impianto elettrico generale sia munito di una efficace messa a terra da collegare alla macchina tramite il filo giallo-verde.

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI CORTOCIRCUITO.
Ricordiamo all'elettricista munito di patentino che LA MACCHINA DEVE ESSERE SEMPRE PROTETTA CON UN INTERRUTTORE AUTOMATICO DI ADEGUATA POTENZA (220-240V/12A).
L'azienda non risponde di alcun danno a cose o a persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale (ricordando che le sopraccitate operazioni devono essere eseguite solamente da personale qualificato).
Per un buon funzionamento e durata della macchina, si consiglia di installare sul tubo di ingresso un filtro non più largo di 150 micron ed un addolcitore.
Assicurarsi che ci siano non meno di 2 bar di pressione, altrimenti si dovrà registrare il miscelatore dell'acqua calda. Per accedere al miscelatore si deve togliere la fiancata destra della macchina.
Registrazione del miscelatore: in fase di erogazione di acqua calda agire sulla manopolina posta centralmente sopra la caldaia; eseguire piccoli spostamenti per avere variazioni sulla temperatura di uscita dell'acqua.
La pressione di rete inoltre non deve superare i 4 bar. In caso contrario, predisporre un riduttore di pressione a monte del depuratore.

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI CORTOCIRCUITO.
Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, verificare che ci sia corrispondenza tra il voltaggio per cui essa è stata predisposta e quello dell'impianto (vedi caratteristiche tecniche pag. 10).

Collegare la macchina alla rete elettrica.

La macchina è ora in "attesa" il led del tasto di accensione lampeggia ⏻ .

ACCENSIONE: accendere la macchina premendo il tasto di accensione ⏻ ; la macchina inizierà a fare l'autodiagnosi, un ciclo di posizionamento gruppo e, se necessario, il riempimento della caldaia servizi tramite il livello automatico e della caldaia caffè.

N.B.: la macchina ha come tempo massimo di autolivello di 60-90 secondi, trascorsi i quali la funzione viene interrotta e sul display verrà visualizzato **ERR. LIV CALD SERV**. Nella prima fase di installazione se

si verifica questo errore si deve spegnere la macchina **(tenere premuto il tasto di accensione per almeno 1 secondo)** e poi riaccenderla per poter finire di caricare la caldaia. Terminato il riempimento della caldaia si attivano le resistenze elettriche della caldaia servizi, della caldaia caffè e del gruppo. Il tempo necessario per portare la macchina alla temperatura di esercizio è di circa 15 minuti. Terminata la fase di autodiagnosi sul display apparirà **RISCALDAMENTO GRUPPO**.

Quando la temperatura del gruppo raggiunge il grado ottimale, sul display apparirà **MACCHINA PRONTA**.

Tenendo conto di tutte le prescrizioni di sicurezza su dette, e dopo aver provveduto all'installazione e connessione della rete elettrica e idraulica il Tecnico Qualificato provvede alla regolazione iniziale.

REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

Tenendo conto di tutte le prescrizioni di sicurezza su dette, e dopo aver provveduto all'installazione e connessione della rete elettrica e idraulica il Tecnico Qualificato provvede alla regolazione iniziale.
All'interno della macchina (dietro il cassetto raccolta fondi, vedi Fig. 1) c'è un manometro a doppia scala (vedi Fig. 6) per misurare la pressione della caldaia caffè (scala 0-2,5 Bar) e la pressione della pompa volumetrica (scala 0-15 Bar).


manometro (fig. 6)

Regolazione pressostato caldaia servizi

Il tecnico qualificato, per aumentare o diminuire la pressione della miscela acqua-vapore (quindi la corrispondente temperatura) in caldaia servizi, deve:
- togliere il piatto coperchio superiore
- agire sulla vite di registro (Fig. 8), in senso orario per diminuire, in senso antiorario per aumentare.

Il valore corretto è compreso tra 0,8 bar e 1,4 bar.


pressostato (fig.8)

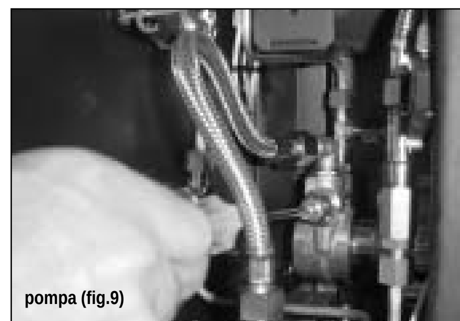
Regolazione del grado di macinatura

- Spegnere la macchina tramite il tasto SPINA la seguente operazione deve essere eseguita con le mani asciutte.
- Aprendo il portello di comando, si accede alla ghiera di regolazione della macinatura (Fig. 8). Seguendo la direzione delle frecce, si può regolare più grossa (senso antiorario) o più fine (senso orario) la macinatura del caffè in grani.

Richiudere il portello.

Regolazione pompa

Il tecnico qualificato, per accedere alla registrazione della pompa, deve:
- estrarre il cassetto dei fondi
- allentare il dado di bloccaggio
- agire sulla vite registro
- per aumentare girare in senso orario
- per diminuire girare in senso antiorario, valore corretto 7-9 bar.
- bloccare il dado di sicurezza.
  (fig. 9).


pompa (fig.9)

L'Operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

ACCENSIONE: Premendo il tasto la macchina inizia a fare il ciclo di auto diagnosi al termine del quale (a macchina fredda tale ciclo può durare fino a 20/25 minuti), il display indica MACCHINA PRONTA .

Nel caso in cui sul display appaia il messaggio "CARICAMENTO CALDAIA CAFFE" è necessario attivare il ciclo di caricamento caldaia caffè manuale premendo il tasto . Apparirà la scritta "CICLO CARICAMENTO CALDAIA CAFFE'" e verrà ripristinato il livello acqua nella caldaia caffè.

N.B. Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro assistenza, l'operatore non deve intervenire.

SPEGNIMENTO: Premendo il tasto **per almeno un secondo** la macchina si spegne e il display indica **OFF**.

1 Caffè Corto, 2 Caffè Corti,

1 Caffè Lungo, 2 Caffè Lunghi,

Caraffa/Bricco, Caraffa/Bricco,

1 Cappuccino (solo versione XS)

2 Cappuccini (solo versione XS)

1 Caffè e Latte (solo versione XS)

2 Caffè e Latte (solo versione XS)

1 Latte Caldo (solo versione XS)

2 Latte Caldo (solo versione XS)

DECA: **Caffè Decaffeinato**

- Sul display apparirà la dicitura "APRIRE SPORTELLO DECA", aprire quindi lo sportellino sul piano porta tazze posto tra le due campane del caffè.
- All'apertura della sportello apparirà la dicitura "VERSARE IL CAFFE' IN POLVERE E RICHIUDERE DECA", versare quindi la dose del decaffeinato e richiudere lo sportello.
- A questo punto apparirà la dicitura "SELEZIONARE UNA DOSE DECA", selezionare uno dei tasti



Erogazione continua: permette di erogare automaticamente il numero di caffè impostati e di variarne la programmazione (min. 2 max 99):

- premere il tasto Erog. Continua il display visualizza il numero di caffè da erogare che si può variare agendo sui tasti ▲ e ▼.
(**N.B.**: se dopo aver variato il numero di erogazioni si preme il tasto **ENTER** si memorizza il nuovo numero di caffè da erogare)
- I tasti e  permettono di selezionare il macinino con cui fare le dosi continue, il led associato viene acceso.
- premere a questo punto uno dei tasti lampeggianti:
(**N.B.**: Se si vuole interrompere il tasto erogazione continuo ri-premere il tasto , l'erogazione in corso comunque viene terminata. Se si preme invece il tasto **STOP** viene terminato il ciclo di erogazione corrente e viene sospeso il ciclo continuo)

STOP: Consente di interrompere anticipatamente l'erogazione del caffè, del cappuccino, del caffè latte e del latte.

 **ACQUA CALDA**: Consente l'erogazione di acqua calda temporizzata e, se ripremuto, la sua interruzione.
(**N.B.**: Il tasto **STOP** ferma la dose in corso)

 Permettono di selezionare, indipendentemente dal macinino scelto in fase di configurazione dei tasti di erogazione, quale macinino di caffè utilizzare nelle varie erogazioni. La selezione deve essere effettuata prima della selezione dell'erogazione.
E' possibile selezionare entrambi i macinini,

e stabilire, attraverso i tasti ▲ e ▼, la percentuale del caffè utilizzato da ciascuno dei due macinini.
La selezione è attivata per una sola erogazione.

CARATTERISTICHE CONFIGURAZIONE A 2 CHIAVI

La macchina è fornita di 2 chiavi: Chiave a **T** (Direttore/Visualizzazione), Chiave a **U** (Proprietario/tecnico).
Tramite la chiave **U** è possibile accedere a tutte le funzioni della macchina del caffè.
Tramite la chiave **T** è possibile soltanto:
- Effettuare la selezione dosi
- Attivare i cicli di lavaggio gruppo, i cicli di lavaggio del circuito latte o il lavaggio completo
- Effettuare la lettura dosi e lavaggi con esclusione del totale assoluto
- Accedere alla lettura dei dati del sistema

Non è accessibile qualsiasi operazione di azzeramento o modifica.

CARATTERISTICHE CONFIGURAZIONE A 15 CHIAVI

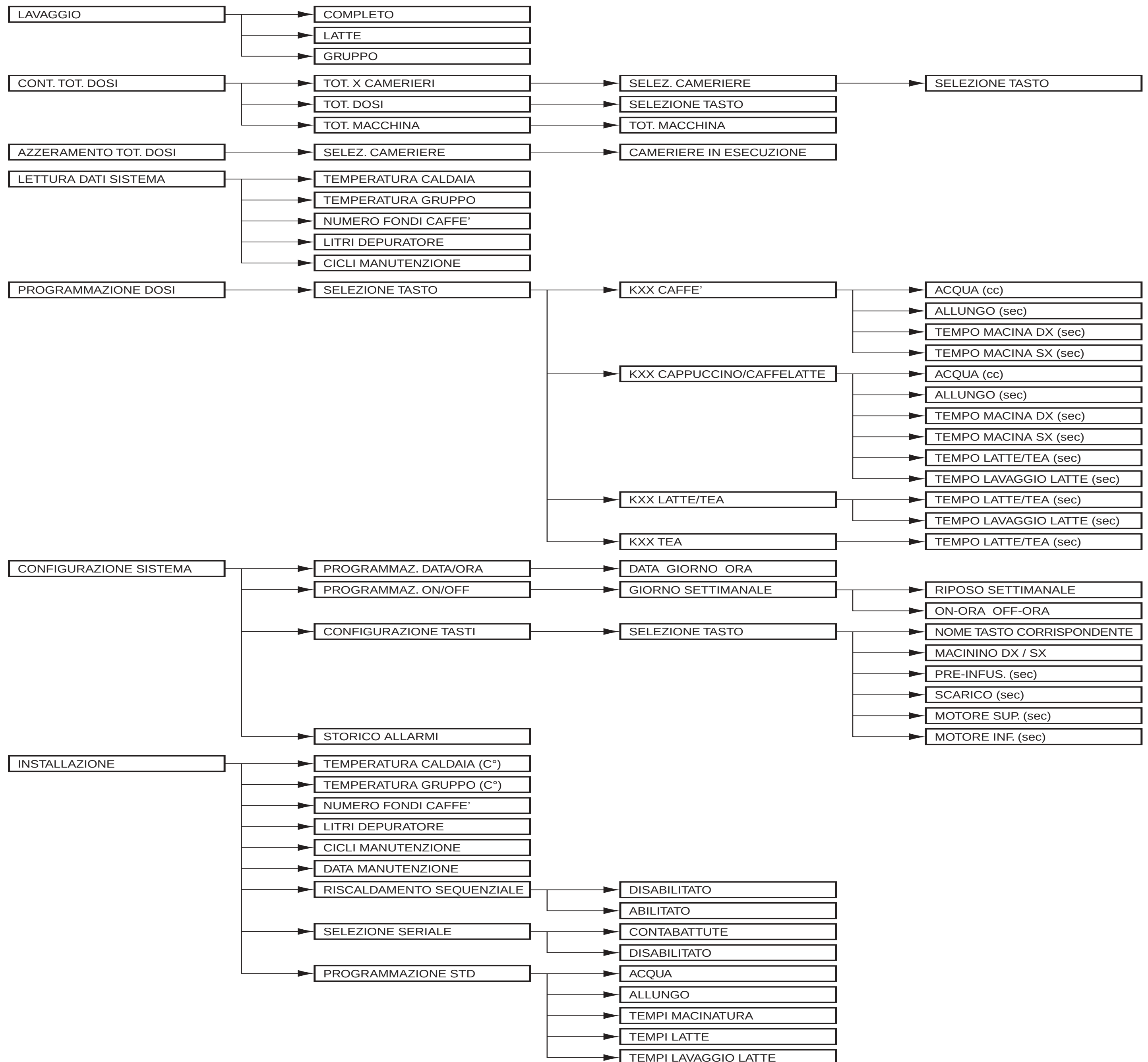
In questo caso la macchina è fornita di 15 chiavi così suddivise:
- Camerieri : chiavi da **A01** ÷ **S13**
- Direttore/Visualizzazione chiave **T14**
- Proprietario/Tecnico chiave **U15**

Le funzioni delle chiavi **T14** e **U15** sono quelle descritte nel paragrafo precedente, ogni cameriere invece può:
- Effettuare la selezione dosi
- Attivare i cicli di lavaggio gruppo e i cicli di lavaggio del circuito latte
- Effettuare la lettura dosi e lavaggi con esclusione del totale assoluto
- Accedere alla lettura dei dati del sistema

FUNZIONI SPECIALI

Si accede a questo ambiente premendo il tasto ▼. Nella versione a 2 chiavi, se non è inserita una chiave "T" o "U" viene richiesto l'inserimento della chiave per accedere alle funzioni speciali. Nella versione a 15 chiavi, per partire dallo stato MACCHINA PRONTA è necessario che la chiave sia già inserita e poi premere ▼.
L'accesso alla procedura funzioni speciali è evidenziato dalla visualizzazione della prima voce del menù: LAVAGGIO.
La navigazione fra le voci dei menù delle funzioni speciali e dei parametri avviene con i tasti seguenti:
- con il tasto ▲ e ▼, si "naviga" verticalmente nel menù e nei sottomenù oppure si modifica il valore durante l'input parametri;
- con il tasto **ENTER** si "naviga" orizzontalmente nei menù e sottomenù oppure si confermano i valori modificati passando al parametro seguente;
- con il tasto **RESET** si torna a livello di menu precedente senza confermare il valore inserito;
- con il tasto ⓘ si spegne la macchina e si và direttamente nello stato di OFF senza confermare il valore inserito;
- i tasti , , , sono disabilitati.

La struttura completa del menu “**FUNZIONI SPECIALI**” la possiamo schematizzare nella seguente tabella:



Le seguenti opzioni e parametri non sono programmabili a bordo macchina, ma solo tramite la connessione con PC e utilizzo del programma Wizard:

- temperatura di regimazione
- selezione gestione chiavi: 2 o 15
- accensione/spegnimento orologio timekeeper
- azzeramento totale assoluti (cicli gruppo)
- tempi di lavaggio (pausa, attivazione ev.)
- contatore totale degli allarmi

LAVAGGIO

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione LAVAGGIO, e poi con il tasto **ENTER** confermare. Il display visualizza il primo tipo di lavaggio: LAVAGGIO COMPLETO.
Con i tasti ▼ e ▲ scegliere il tipo di lavaggio che si desidera attivare:

- LAVAGGIO COMPLETO (lavaggio gruppo caffè e lavaggio del circuiti latte eseguiti contemporaneamente).
  N.B. l'opzione appare solo con la chiave "**U15**" (o "**U**" nel caso della versione a 2 chiavi).
- LAVAGGIO LATTE (lavaggio del circuito latte, esso ha la durata di circa 240 sec.).
- LAVAGGIO GRUPPO (lavaggio gruppo caffè con attivazione intermittente della pompa e dell'elettrovalvola di erogazione caffè, viene effettuato 15 volte).

N.B.: Per la procedura dettagliata del lavaggio gruppo e del circuito di erogazione del caffè vedere il paragrafo pulizia e manutenzione.

Totali lavaggio latte

Selezionare l'opzione LAVAGGIO LATTE e premere il tasto **STOP**, il display visualizza "**TOTALI LAVAGGIO LATTE xxxx**".

- il tasto **ENTER** torna al livello di menu precedente.
- il tasto **RESET** azzera i totali ciclo lavaggio latte e visualizza 0 (zero).

Totali lavaggio gruppo

Selezionare l'opzione LAVAGGIO GRUPPO e premere il tasto **STOP**, il display visualizza "**TOTALI LAVAGGIO GRUPPO xxxx**".

- il tasto **ENTER** torna al livello di menu precedente.
- il tasto **RESET** azzera i totali ciclo lavaggio gruppo e visualizza 0 (zero)

CONTEGGIO TOTALI DOSI CON 15 CHIAVI

La funzione di conteggio dosi è legata al tipo di configurazione chiavi adottata, con la gestione a 15 chiavi le funzionalità previste sono descritte nei paragrafi seguenti.
Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione CONTEGGIO TOTALI DOSI.
Premere il tasto **ENTER** per procedere.
La procedura esegue strade diverse in funzione della chiave inserita.

Lettura conteggio dosi con le chiavi camerieri

Con inserita una delle chiavi **A01÷S13**, si ha la possibilità di visualizzare i totali per tasto relativi alla chiave inserita.
Inizieranno a questo punto a lampeggiare i tasti selezionabili: i tasti relativi alle dosi, i tasti e ed il tasto .
Selezionando uno di questi tasti sarà possibile visionare il totale per quella dose.

Il tasto seleziona l'opzione totali dosi decaffeinato descritta al paragrafo seguente.
Selezionando il tasto **RESET** si torna al menù precedente.

Lettura conteggio dosi decaffeinato

Premendo il tasto viene evidenziata l'opzione deca e i tasti abilitati al decaffeinato.
Diventano lampeggianti i led relativi ai tasti , , , e quelli relativi ai tasti (solo nella versione XS) , , , ad indicare che sono selezionabili.
Il tasto **RESET** permette di tornare al menù precedente.

Premendo ancora il tasto rimuove l'opzione decaffeinato.

Lettura conteggio dosi con le chiavi "T14" e "U15"

Con inserita o la chiave "T14" o la chiave "U15" si avranno le seguenti possibilità:

- visualizzare i totali per tasto relativi ad un cameriere
- visualizzare i totali per tasto relativi a tutti i camerieri
- visualizzare il totale macchina
- visualizzare il totale assoluto (solo con chiave "U15")

Supponendo di aver inserito la chiave "U15", a display apparirà: TOTALI X CAMERIERI.
I tasti ▼ e ▲ permettono di cambiare le opzioni a video fra: TOTALI X CAMERIERI, TOTALI X DOSE e TOTALE MACCHINA. Il tasto **ENTER** è abilitato per confermare l'opzione selezionata.

Totali X cameriere

Premendo **ENTER** con l'opzione TOTALI X CAMERIERI si entra nel menù della selezione del cameriere.
I tasti ▼ e ▲ sono abilitati e permettono di selezionare il cameriere, il tasto **ENTER** permette di scegliere il cameriere. Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente.
Confermando un cameriere con **ENTER**, si avrà la possibilità di visualizzare i totali per tasto relativi al cameriere selezionato. L'utente dovrà selezionare il tasto dose per il quale vuole vedere il totale.
Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente.

Il tasto seleziona l'opzione dosi decaffeinato, a questo punto premendo un tasto dose si avrà il totale decaffeinato per quel tasto per cameriere. Premendo ancora il tasto **RESET** e successivamente il tasto si rimuove l'opzione decaffeinato.

Totali X Dose
Con l'opzione TOTALI X DOSE premendo **ENTER** si entra nel menù di visualizzazione totali per tasto relativi a tutti i camerieri. Per vedere i totali l'utente dovrà selezionare un tasto dose. Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente. Il tasto seleziona l'opzione dosi decaffeinato e si hanno le stesse funzionalità descritte al paragrafo precedente.

Totale Macchina
Con l'opzione TOTALI MACCHINA premendo **ENTER** viene visualizzato il totale dei cicli della macchina. Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente.

Totale Assoluto
Con la chiave "U15" inserita e premendo **ENTER** per 8 secondi consecutivi si visualizza il totale assoluto, ossia il numero di cicli eseguiti dal gruppo caffè. Premendo di nuovo il tasto **ENTER** si torna al livello di menù precedente.

CONTEGGIO TOTALI DOSI CON 2 CHIAVI

Nella versione a 2 chiavi le dosi non sono conteggiate con la suddivisione per cameriere pertanto sono previsti solo i totali per tasto.
Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione CONTEGGIO TOTALI DOSE, premere quindi il tasto **ENTER** per visualizzare i totali per tasto (vedi paragrafo TOTALI nella gestione con 15 chiavi). Con la chiave "U15" inserita e premendo **ENTER** per 8 secondi consecutivi si visualizza il totale assoluto, ossia il numero di cicli eseguito dal gruppo caffè (vedi paragrafo TOTALE ASSOLUTO nella gestione con 15 chiavi).

AZZERAMENTO TOTALI DOSI

L'opzione è disponibile solo con la chiave "U15" inserita ed è legata al tipo di configurazione chiavi adottata: 2 o 15 chiavi le funzionalità previste sono descritte nei paragrafi seguenti.
Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione AZZERAMENTO TOTALI DOSI, premere quindi il tasto **ENTER** per procedere.
La procedura esegue strade diverse in funzione della configurazione chiavi.

Azzeramento totali dosi con 15 chiavi

Premendo **ENTER** sull'opzione AZZERAMENTO TOTALI DOSI si entra nel menù della selezione del cameriere.
I tasti ▼ e ▲ permettono di selezionare il cameriere, il tasto **ENTER** conferma l'azzeramento dosi per il cameriere selezionato.
Il tasto **RESET** permette di tornare al livello di menu precedente.

Il tasto è abilitato e consente di selezionare/de-selezionare l'azzeramento delle dosi decaffeinato del cameriere scelto.

Azzeramento totali dosi con 2 chiavi

Premendo **ENTER** sull'opzione AZZERAMENTO TOTALI DOSI si entra nel menù della selezione del tasto. Tramite il tasto **RESET** è possibile tornare al livello di menù.
Tutti i tasti relativi alle dosi sono abilitati (lampeggianti) ed è possibile selezionare il tasto di cui si desidera azzerare il totale.

Il tasto consente di selezionare/de-selezionare l'azzeramento delle dosi decaffeinato nel tasto prescelto.Una volta premuto un tasto dose, il tasto **ENTER** abilitato per attivare l'azzeramento del tasto selezionato. Il tasto **RESET** consente di tornare al livello di menù precedente.

LETTURA DATI SISTEMA

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione LETTURA DATI SISTEMA premere poi il tasto **ENTER** per confermare e procedere alla visualizzazione del primo dato, ripremendolo è possibile visualizzare gli altri dati.

- TEMPERATURA CALDAIA CAFFE': Viene visualizzata la temperatura rilevata in quel momento nella Caldaia-Caffè.
- TEMPERATURA GRUPPO CAFFE': Viene visualizzata la temperatura rilevata in quel momento nel gruppo caffè
- NUMERO FONDI: Viene visualizzato il numero fondi presenti nel cassetto
- LITRI ACQUA: Viene visualizzato il numero di litri d'acqua consumati (con la chiave "U15" inserita e premendo il tasto **RESET** per 5 sec. consecutivi azzera il numero di litri e l'allarme filtro anticalcare. A display viene visualizzato "0")
- CICLI MANUTENZIONE: Viene visualizzato il numero di cicli gruppo mancanti a generare l'allarme manutenzione (con la chiave "U15" inserita e premendo il tasto per 5 sec. consecutivi resetta il numero di cicli e l'allarme manutenzione programmato nella procedura di installazione)

Al termine della visualizzazione si ritornerà al menù "LETTURA DATI SISTEMA".

PROGRAMMAZIONE DOSI

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione PROGRAMMAZIONE DOSI, premere poi **ENTER** confermare e procedere alla selezione del tasto da programmare.

Selezione tasto

I tasti , , , , , , (solo versione XS), (solo versione XS), (solo versione XS), (solo versione XS), (solo versione XS), (solo versione XS) sono abilitati, e premendone uno viene richiesta la dose di acqua.
Il tasto KRESET torna al livello di menù precedente.

Si supponga di voler programmare il tasto

.

Dose acqua

Si programma la dose di acqua in cc.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare la dose: 1÷4000 cc, step 1 cc.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente.
Il tasto **RESET** consente di tornare al menù precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.
Premendo il tasto in programmazione (nell'esempio ), viene eseguito un ciclo caffè con i parametri associati alla dose al fine di eseguire la programmazione per simulazione della dose acqua. L'infusione durerà fintanto che non verrà premuto il tasto **STOP** o il tasto che avvierà la parte finale del ciclo caffè. A fine ciclo viene proposto a display il numero di cc programmati che sarà comunque possibile rimodificare manualmente con i tasti ▼ e ▲.

Dose allungo

Si programma la dose di acqua in aggiunta alla dose di caffè.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il tempo di allungo: 0.0÷20.0 sec, step 0.1 sec, impostando 0.0 sec l'allungo è disabilitato.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente: SELEZIONE TASTO lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Tempo macinatura

Si programma il tempo di macinatura per i macinini destro e sinistro.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il tempo di macinatura: 0.1÷30.0 sec., step 0.1 sec.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente. Nel caso si tratti dell'ultimo parametro della dose torna al livello di menù precedente: SELEZIONE TASTO.
Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente: SELEZIONE TASTO lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Parametri dosi

Nella tabella seguente sono elencati i parametri richiesti in programmazione dosi per ogni tipo di bevanda.

SELEZIONI CAFFÈ

Parametro	*Range*	*Step*
dose acqua	1÷4000 cc	1 cc
dose allungo	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
tempo di macinatura dx	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tempo di macinatura sx	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.

SELEZIONI CAPPUCCINO

Parametro	*Range*	*Step*
dose acqua	1÷4000 cc	1 cc
dose allungo	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
tempo di macinatura dx	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tempo di macinatura sx	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tempo latte	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
tempo lavaggio latte	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELEZIONI LATTE

Parametro	*Range*	*Step*
tempo latte	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
tempo lavaggio latte	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELEZIONI CAFFELATTE

Parametro	*Range*	*Step*
dose acqua	1÷4000 cc	1 cc
dose allungo	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
tempo di macinatura dx	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tempo di macinatura sx	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tempo latte	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
tempo lavaggio latte	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELEZIONE TEA

Parametro	*Range*	*Step*
dose acqua	0.1÷250.0 sec.	0.1 sec.

CONFIGURAZIONE SISTEMA

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione CONFIGURAZIONE SISTEMA, premere poi **ENTER** per confermare e procedere.

Nell'ambiente configurazione sistema sono previste le opzioni seguenti:

- programmazione data e ora
- programmazione settimanale on/off
- configurazione tasti
- storico allarmi

I tasti ▼ e ▲ saranno utilizzati per selezionare le opzioni, il tasto **ENTER** sarà utilizzato per accedere alla funzione selezionata.

Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente: CONFIGURAZIONE SISTEMA.

Programmazione data e ora

Selezionando l'opzione programmazione data e ora si accede alla programmazione dell'orologio della macchina da caffè.

Accedendo alla funzione il cursore è posizionato sul primo campo da programmare: il giorno. I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore del campo sul quale è posizionato il cursore. Il tasto **ENTER** conferma il valore del campo sul quale è posizionato il cursore e permette di posizionarsi sul campo successivo. Confermando il valore dell'ultimo campo si torna al livello di menù precedente: PROGRAMMAZIONE DATA E ORA.

Il tasto **RESET** annulla le modifiche torna al livello di menù precedente:PROGRAMMAZIONE DATA E ORA

Programmazione settimanale on/off

Selezionando l'opzione programmazione settimanale on/off si accede alla programmazione del calendario settimanale delle accensioni automatiche della macchina da caffè.

Sul display è visualizzato il giorno della settimana con l'orario di accensione e di spegnimento, se invece il giorno selezionato è un giorno di riposo settimanale appare, ad esempio, "LUNEDI' RIPOSO SETTIMANALE". Per default il cursore è posizionato sul giorno della settimana; se il giorno selezionato non è un giorno di riposo nel display sono visualizzati i seguenti campi:

- ora di accensione
- minuti di accensione
- ora di spegnimento
- minuti di spegnimento

Con il cursore posizionato sul giorno della settimana si hanno a disposizione le seguenti funzionalità:

- I tasti ▼ e ▲ permettono di cambiare il giorno della settimana: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì, sabato, domenica. Automaticamente nella riga successiva viene visualizzata l'ora di accensione e di spegnimento oppure la dicitura riposo settimanale.
- Il tasto **ENTER** conferma il giorno selezionato e il cursore si sposta sul campo ora di accensione o riposo settimanale.
- Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente: PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

Confermando il giorno selezionato il cursore si sposta sul campo ora di accensione.

Con il cursore posizionato su uno dei quattro campi si hanno a disposizione le seguenti funzionalità:

- I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore del campo sul quale è posizionato il cursore
- Il tasto **ENTER** conferma il valore del campo sul quale è posizionato il cursore che si posiziona sul campo successivo. Confermando il valore dell'ultimo campo si torna sul campo giorno della settimana per poter selezionare un altro giorno
- Il tasto **RESET** seleziona l'opzione RIPOSO SETTIMANALE oppure l'ORA DI ACCENSIONE e di SPEGNIMENTO

Configurazione dei tasti

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione CONFIGURAZIONE TASTI, e poi con il tasto **ENTER** confermare per procedere alla selezione del tasto da programmare.

Selezione Tasto

I led delle dosi sono lampeggianti ad indicare i tasti selezionabili.

I tasto **RESET** torna al livello di menù precedente: CONFIGURAZIONE TASTI.

Tipo Bevanda

Si definisce la bevanda erogata quando viene premuto il tasto, si supponga ad esempio . I tasti ▼ e ▲ permettono di selezionare il tipo di bevanda fra i valori riportati in tabella:

TIPO BEVANDA
disabilitato
1 caffè corto
2 caffè corti
1 caffè lungo
2 caffè lunghi
1 caraffa
1 bricco
1 cappuccino
2 cappuccino
1 caffelatte
2 caffelatte
1 latte
2 latte

La descrizione del tipo bevanda verrà poi riportata a display ogni qual volta si desidera riportare la descrizione del tasto.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente: SELEZIONE TASTO lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Macinino prioritario
Si definisce il macinino associato al tasto selezionato, .
I tasti ▼ e ▲ permettono di selezionare il macinino: macinino destro o macinino sinistro.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menù precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica

Pre-Infusione
Si programma il tempo di pre-infusione della dose.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il tempo di pre-infusione: 0.0÷10.0 sec., step 0.1 sec. Impostando 0.0 la pre-infusione è disabilitata.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Tempo Scarico
Si programma il tempo di scarico (asciugatura pastiglia caffè a fine erogazione).
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il tempo di scarico: 0.0÷10.0 sec, step 0.1 sec. Impostando 0.0 lo scarico è disabilitato.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Tempo motore superiore
Si programma il tempo di azionamento del motore superiore prima dell'azionamento del motore inferiore in fase di scarico. I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il tempo di azionamento: 0.5 - 1.5 sec, step 0.1 sec.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente. Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Tempo motore inferiore
Si programma il tempo di azionamento del motore inferiore d'inizio ciclo per definire la compressione della polvere caffè.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il tempo di azionamento: 0.0÷1.5 sec, step 0.1 sec. Impostando 0.0 il movimento non viene eseguito
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si procede al paragrafo seguente. Nel caso si tratti dell'ultimo parametro della dose torna al livello di menu precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Parametri Tasti
Nella tabella seguente elenchiamo i parametri richiesti in programmazione tasti per ogni tipo di bevanda.

SELEZIONI CAFFÈ

Parametro	*Range*	*Step*
macinino prioritario	macinino dx macinino sx	-
pre-infusione	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tempo scarico	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tempo motore superiore	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
tempo motore inferiore	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.

SELEZIONI CAPPUCCINO

Parametro	*Range*	*Step*
macinino prioritario	macinino dx macinino sx	-
pre-infusione	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tempo scarico	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tempo motore superiore	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
tempo motore inferiore	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
sequenza	latte-caffe caffe-latte	-
scarico latte	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

SELEZIONI LATTE

Parametro	*Range*	*Step*
scarico latte	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

SELEZIONI CAFFÈLATTE

Parametro	*Range*	*Step*
macinino prioritario	macinino dx	-
	macinino sx	
pre-infusione	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tempo scarico	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tempo motore superiore	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
tempo motore inferiore	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
scarico latte	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

Storico allarmi

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione STORICO ALLARMI, premere poi il tasto **ENTER** per procedere alla visualizzazione degli allarmi.

Visualizzazione Allarmi
A display viene visualizzata la descrizione dell'errore, la data e l'ora di quando si è verificato l'allarme. L'ultimo allarme rilevato in ordine di tempo viene visualizzato per primo.
La macchina mantiene in memoria gli ultimi 10 errori.
Facendo riferimento al capitolo "Allarmi e time-out", gli allarmi registrati in memoria sono i seguenti: Time-Out Movimento Motore; Manca Segnale Cont.Volum.; Time-Out Infusione; Time-Out Livello Cald.Vapore; Allarme Temp.Caldaia; Allarme Temp.Gruppo Caffè; Time-Out Riscald.Caldaia; Time-Out Riscald. Gruppo; Allarme Sensori.
I tasti ▼ e ▲ permettono di visualizzare secondo l'ordine di memorizzazione gli allarmi successivi.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente: STORICO ALLARMI

INSTALLAZIONE

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull'opzione INSTALLAZIONE, poi con il tasto **ENTER** confermare per procedere.
Nell'ambiente installazione sono previste le opzioni seguenti:
- selezione lingua
- temp caldaia-caffè
- temp gruppo caffè
- n° fondi caffè
- litri depuratore
- cicli manutenzione
- riscaldamento sequenziale
- selezione seriale
- validatore elettronico (tbd)
- gettoniera semplificata (tbd)
- n cifre decimali prezzi (tbd)
- programmazione standard

I tasti ▼ e ▲ sono abilitati selezionare le opzioni dell'ambiente installazione
Il tasto **ENTER** permette di accedere alla funzione selezionata.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente.

Selezione lingua

Si definisce la lingua di colloquio con l'operatore, ossia la lingua con cui sono visualizzati i messaggi sull'LCD.
I tasti ▼ e ▲ permettono di selezionare la lingua: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica

Temperatura caldaia caffè

Si programma la temperatura di riscaldamento della caldaia caffè.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore di set-up della temperatura della caldaia caffè: 75÷95°C, step 1°C.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente: TEMP. CALDAIA CAFFÈ.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Temperatura gruppo caffè

Si programma la temperatura di riscaldamento del gruppo caffè.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore di set-up della temperatura del gruppo caffè: 70÷95°C, step 1°C.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica

Numero fondi caffè

Si programma il numero fondi caffè al quale fornire la segnalazione cassetto fondi pieno.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore dei fondi caffè: 0÷40, step 1.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Litri depuratore

Si programma il numero di litri acqua al quale fornire la segnalazione "manutenzione filtro anticalcare".
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore dei litri: 0÷9950, step 10. Se viene impostato il valore 0000, la CPU non attiva il controllo sul numero dei litri che passano attraverso il depuratore.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Cicli manutenzione

Si programma il numero di cicli del gruppo caffè al quale fornire la segnalazione "manutenzione".
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore dei cicli: 0÷9950, step 10. Se viene impostato il valore 0000, la CPU non attiva il controllo sul numero dei cicli del gruppo caffè.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente.

Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

Data manutenzione

Si programma la data alla quale fornire la segnalazione “manutenzione”.
Accedendo alla funzione il cursore è posizionato sul giorno che è il primo campo da programmare.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore del campo sul quale è posizionato il cursore.
Il tasto **ENTER** conferma il valore del campo sul quale è posizionato il cursore che si posiziona sul campo successivo. Confermando il valore dell’ultimo campo si torna al livello di menù precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente.

Riscaldamento sequenziale

Si programma le gestione del riscaldamento delle caldaie caffè e servizi.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore: yes, no. Se viene impostato il valore yes è prioritario il riscaldamento della caldaia caffè sul riscaldamento della caldaia servizi; impostando no il riscaldamento delle due caldaie avviene in parallelo.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica

Selezione seriale

Si definisce il tipo apparecchiatura collegata sulla porta seriale.
I tasti ▼ e ▲ permettono di modificare il valore: disabilitata, contabattute, gettoniera.
Il tasto **ENTER** conferma il valore e si torna al livello di menu precedente.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente lasciando il valore del parametro prima della modifica.

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XS

Tasto														
Bevanda	1 corto	1 lungo	2 corti	2 lunghi	caraffa	bricco	1 cappucc.	2 cappucc.	latte	2 latte	1 caffelat.	2 caffelat.	1 tea	2 tea
Pre-Infusione (sec.)	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	3	3	-	-
Dose Acqua (cc.)	65	75	80	100	120	130	70	80	-	-	70	80	-	-
Tempo Allungo (sec.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Macinino DX o SX (sec.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	SX	DX	-	-	SX	DX	-	-
Temp. Macinino DX (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Temp. Macinino SX (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Temp. Movimento Sup. (sec.)	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1	-	-
Temp. Movimento Inf. (sec.)	1	1	0,8	0,5	0,3	0,3	1	0,8	-	-	1	0,8	-	-
Temp.Scarico (sec.)	6	6	6	6	6	6	6	6	-	-	4	6	-	-
Sequenza Latte/Caffè	-	-	-	-	-	-	L/C	L/C	-	-	-	-	-	-
Temp.Latte (sec.)	-	-	-	-	-	-	9	18	10	19	10	19	-	-
Temp. Lavaggio Latte (sec.)	-	-	-	-	-	-	2	2			2	2	-	-
Temp. Tea/Acqua (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	8
Temp. Caldaia (°C)	91													
Temp Gruppo (°C)	91													
N. Fondi Caffè	40													
Litri Depuratore (l)	3000													
Cicli Caffè	0													
Seriale	Disab.													
Risc. Sequenziale	Disab.													
ON/OFF	No													

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XC

Tasto														
Bevanda	1 corto	1 lungo	2 corti	2 lunghi	caraffa	bricco	disabil.	disabil.	disabil.	disabil.	disabil.	disabil.	disabil.	disabil.
Pre-Infusione (sec.)	3	3	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Dose Acqua (cc.)	65	75	80	100	120	130	-	-	-	-	-	-	-	-
Tempo Allungo (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Macinino DX o SX (sec.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Macinino DX (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Macinino SX (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Movimento Sup. (sec.)	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Movimento Inf. (sec.)	1	1	0,8	0,5	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp.Scarico (sec.)	6	6	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-
Sequenza Latte/Caffè	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp.Latte (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Lavaggio Latte (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Tea/Acqua (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Caldaia (°C)	91													
Temp Gruppo (°C)	91													
N. Fondi Caffè	40													
Litri Depuratore (l)	3000													
Cicli Caffè	0													
Seriale	Disab.													
Risc. Sequenziale	Disab.													
ON/OFF	No													

PROGRAMMAZIONE STANDARD

La funzione permette di configurare la macchina con dei valori predefiniti di alcuni parametri. In questo ambiente si seleziona il tipo di parametro da valorizzare con il valore predefinito in fase di progetto.
Nell'ambiente installazione-programmazione standard sono previste le opzioni seguenti:

- dosi acqua
- dosi allungo
- tempi macinatura
- tempi latte
- tempi lavaggio latte

I tasti ▼ e ▲ sono abilitati per selezionare le opzioni sopra elencate.
Il tasto **ENTER** è abilitato per accedere alla funzione selezionata.
Il tasto **RESET** torna al livello di menu precedente.

Dosi acqua

La funzione permette di configurare le dosi acqua di tutti i tasti con i valori predefiniti in fase di progetto.
La macchina al termine della programmazione con i valori standard torna al livello di menù precedente

Tempi macinatura

La funzione permette di configurare i tempi di macinatura di tutti i tasti con i valori predefiniti in fase di progetto.
La macchina al termine della programmazione con i valori standard torna al livello di menù precedente PROGRAMMAZIONE STANDARD- TEMPI MACINATURA

Dosi allungo

La funzione permette di configurare le dosi allungo di tutti i tasti con i valori predefiniti in fase di progetto.
La macchina al termine della programmazione con i valori standard torna al livello di menù precedente PROGRAMMAZIONE STANDARD- DOSI ALLUNGO

Tempi latte

La funzione permette di configurare i tempi latte di tutti i tasti con i valori predefiniti in fase di progetto.
La macchina al termine della programmazione con i valori standard torna al livello di menù precedente PROGRAMMAZIONE STANDARD-TEMPI LATTE

Tempi lavaggio latte

La funzione permette di configurare i tempi lavaggio latte di tutti i tasti con i valori predefiniti in fase di progetto.
La macchina al termine della programmazione con i valori standard torna al livello di menù precedente PROGRAMMAZIONE STANDARD-TEMPI LAVAGGIO LATTE

PROGRAMMAZIONE CON COMPUTER

La macchina automatica è in grado di dialogare con un personal computer con il quale si potranno eseguire le seguenti operazioni:

- alcuni test di servizio
- lettura e programmazione dei seguenti parametri di configurazione della macchina:
  - temperatura di regimazione (10 - 30 gardi sotto il set point)
  - selezione gestione chiavi: 2 o 15
  - accensione/spegnimento orologio timekeeper
  - azzeramento totale assoluti (cicli gruppo)
  - tempi di lavaggio (pausa, attivazione ev.)
- contatore totale degli allarmi
- la lettura e l'azzeramento dei totali dosi
- la lettura e l'azzeramento dello storico allarmi

Il collegamento tra la scheda elettronica e il personal computer viene realizzato via RS232, al computer.

ALLARMI E TIME-OUT

Tutte le segnalazioni di allarme prevedono un messaggio a display LCD e la segnalazione acustica intermittente mediante buzzer (tranne gli allarmi cassetto fondi pieno, blocco cassetto fondi, portello aperto, manutenzione e allarme filtro anticalcaree).
Il reset degli allarmi prevedono la procedura di ripristino detta ACCENSIONE ED ENTRATA IN SERVIZIO (temperature, livelli, CICLO A VUOTO).

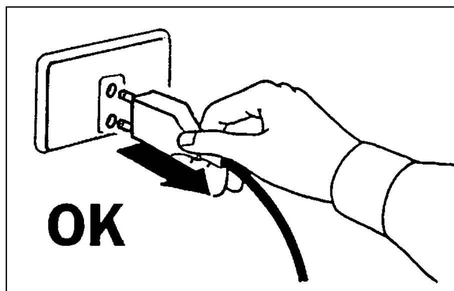
ITALIANO

ALLARME	CAUSA	EFFETTO	RESET	NOTE
CASS FONDI PIENO	Il conteggio dei fondi realizzati ha raggiunto il valore programmato	Sono possibili ancora 10 selezioni che prevedono il caffè	Con macchina accesa togliere il cassetto fondi, svuotarlo e rimetterlo nella propria sede. Questa operazione deve avvenire in un tempo superiore a 7 secondi	1. Spegnendo la macchina e riaccendendola senza effettuare lo svuotamento del cassetto l'allarme non si resetta. 2. Se non si è raggiunto il valore impostato e si estrae comunque il cassetto per più di 7 secondi, l'azzeramento dei fondi è realizzato lo stesso. è prevista una segnalazione acustica di 1 sec. attivata alla fine del ciclo in esecuzione. Dall'attivazione di questo allarme e' possibile effettuare ancora 10 selezioni che prevedono il caffè , poi la macchina attiverà l'allarme BLOCCO CASSETTO FONDI.
BLOCCO CASS FONDI	Il conteggio dei fondi realizzati ha superato il valore programmato di 10 fondi	Blocca le selezioni con caffè, sono abilitate solo le funzioni tè e latte	Con macchina accesa togliere il cassetto fondi, svuotarlo e rimetterlo nella propria sede. Questa operazione deve avvenire in un tempo superiore a 7 secondi	1. Spegnendo la macchina e riaccendendola senza effettuare lo svuotamento del cassetto l'allarme non si resetta. 2. Se non si è raggiunto il valore impostato e si estrae comunque il cassetto per più di 7 secondi, l'azzeramento dei fondi è realizzato lo stesso. E' prevista una segnalazione acustica di 1 sec. attivata alla fine del ciclo in esecuzione.
PORTELLO APERTO	La scheda elettronica ha riscontrato aperto il portello anteriore	Il sistema arresta tutte le operazioni in corso.	Chiudere il portello	La richiusura del portello resetta l'allarme ed il sistema si porta in "0"- Macchina OFF. E' prevista una segnalazione acustica di 1 sec. aprendo il portello.
T.O. MOT SUP MOV SUP	Il movimento del motore sup. ha superato il tempo massimo previsto per raggiungere il micro posizione alto	Blocca il movimento del motore	Spegnendo e riaccendendo parte il CICLO DI POSIZIONAMENTO gruppo se il pistone superiore riesce ad arrivare alla posizione alta, l'allarme si resetta, altrimenti si ripete l'allarme e il pistone inferiore non viene messo in movimento.	
T.O. MOT SUP MOV INF	Il movimento del motore sup. ha superato il tempo massimo previsto per raggiungere il micro posizione basso	Blocca il movimento del motore	Spegnendo e riaccendendo parte il CICLO DI POSIZIONAMENTO gruppo se il pistone superiore riesce ad arrivare alla posizione bassa viene espulsa la pastiglia, l'allarme si resetta, altrimenti si ripete l'allarme e il pistone inferiore non viene messo in movimento.	
T.O. MOT INF MOV SUP	Il movimento del motore inferiore ha superato il tempo massimo previsto per raggiungere il micro posizione alto	Blocca il movimento del motore	Spegnendo e riaccendendo parte il CICLO DI POSIZIONAMENTO gruppo se il pistone inferiore riesce ad arrivare alla posizione alta, l'allarme si resetta, altrimenti si ripete l'allarme e il pistone superiore non viene messo in movimento.	
T.O. MOT INF MOV INF	Il movimento del motore inf. ha superato il tempo massimo previsto per raggiungere il micro posizione basso	Blocca il movimento del motore	Spegnendo e riaccendendo parte il CICLO DI POSIZIONAMENTO gruppo se il pistone inferiore riesce ad arrivare alla posizione bassa, l'allarme si resetta, altrimenti si ripete l'allarme e il pistone superiore non viene messo in movimento.	
ERR. SENSORI	La CPU ha rilevato la chiusura dei microinterruttori che in fase di attesa non dovrebbero essere chiusi contemporaneamente.	Si interrompe la funzionalità della macchina	Togliere alimentazione alla macchina, verificare il funzionamento corretto dei microint. movimento gruppo e riaccendere la macchina.	
ERR. CONTATORE VOL.	Dal contatore volumetrico non sono arrivati impulsi per un tempo maggiore di 6 secondi	Solo visualizzazione, la dose si fermerà automaticamente raggiunto il tempo limite di erogazione di 2 minuti.	Automaticamente, al ritorno degli impulsi, oppure eseguendo una nuova selezione dopo aver fermato quella in corso.	
ERR. EROGAZIONE	L'infusione ha superato il limite massimo di 2 minuti. Questo allarme è la logica conseguenza di un allarme contatore volumetrico non resettato.	Termina l'erogazione in corso	Premere tasto 0-1 o selezionare una nuova dose.	
ERR. LIV CALD SERV	Il riempimento della caldaia vapore ha superato il limite di tempo impostato di 60/90 secondi.	Blocca la macchina portandola in OFF	Premere tasto 0-1: la macchina esegue la procedura di "ACCENSIONE ED ENTRATA IN SERVIZIO".	
ERR. PRESSIONE H2O	La CPU ha rilevato che il pressostato di controllo acqua e aperto	Segnalazione a display	Togliere alimentazione alla macchina, verificare che la pressione idrica non sia inferiore al valore di taratura del pressostato. Ridare tensione alla macchina e premere tasto 0-1: la macchina esegue la procedura di "ACCENSIONE ED ENTRATA IN SERVIZIO". Nel caso la macchina non sia collegata alla rete idrica si dovrà cortocircuitare il pressostato	
ERR. TEMP CALD CAFFÈ	La temperatura dell'acqua nella caldaia caffè (TEMCCAF) ha superato il valore previsto (xx gradi oltre il set-up programmato).	Blocca la macchina portandola in OFF	Lasciare che la temperatura ritorni entro i limiti consentiti, quindi premere tasto 0-1: la macchina esegue la procedura di "accensione ed entrata in servizio".	
ERR. TEMP GRUPPO	La temperatura del gruppo caffè ha superato il valore previsto (xx gradi oltre il set-up programmato).	Blocca la macchina portandola in OFF	Lasciare che la temperatura ritorni entro i limiti consentiti, quindi premere tasto 0-1: la macchina esegue la procedura di "accensione ed entrata in servizio".	
T.O. RISC CALD CAFFÈ	L'attivazione del riscaldamento dell'acqua in caldaia caffè (RISCCAF) ha superato il time-out di sicurezza impostato. Il tempo in oggetto è di 3 minuti quando la temperatura rilevata è superiore al valore di regimazione ma inferiore al valore programmato. Se la temperatura rilevata è compresa tra 5°C ed il valore di regimazione, il time-out è di 15 minuti.	Blocca la macchina portandola in OFF	Effettuare la verifica della sonda di temperatura e della resistenza di riscaldamento. Fornire tensione alla macchina e premere tasto 0-1: la macchina esegue la procedura di "accensione ed entrata in servizio".	
T.O. RISC GRUPPO	Il riscaldamento del gruppo caffè ha superato il time-out di sicurezza impostato. Il tempo in oggetto è di 3 minuti quando la temperatura rilevata è superiore al valore di regimazione ma inferiore al valore programmato. Se la temperatura rilevata è compresa tra 5°C ed il valore di regimazione, il time-out è di 15 minuti.	La macchina rimane in IDLE-ON ma resta a display l'indicazione di ERR. RISCALDAMANTO GRUPPO CAFFE, la selezione dosi è abilitata	Spegnere la macchina, effettuare la verifica della sonda di temperatura e della resistenza di riscaldamento, quindi fornire nuovamente tensione alla macchina." e premere il tasto 0-1: la macchina esegue la procedura di "accensione ed entrata in servizio".	
MANUTENZIONE	La macchina ha raggiunto il numero di cicli o la data manutenzione impostati	Visualizzazione dell'allarme. I caffè vengono regolarmente eseguiti, ma a display appare il messaggio di allarme.	L'azzeramento del numero di cicli macchina nella funzione "lettura dati sistema - cicli manutenzione" con chiave U/15 inserita.	Impostando a 0 il numero cicli, l'allarme viene disabilitato Impostando una data molto in la' nel tempo l'allarme non verrà generato. E' prevista una segnalazione acustica di 5 sec. attivata alla fine di ogni ciclo quando l'allarme è presente.
MAN FILTRO ANTICAL	E' prevista una segnalazione acustica di 5 sec. attiavata alla fine di ogni ciclo quando l'allarme è presente	Visualizzazione dell'allarme. I caffè vengono regolarmente eseguiti, ma a display appare il messaggio di allarme.	L'azzeramento del numero dei litri di acqua consumati dalla macchina può essere eseguito nella funzione "lettura dati sistema - cicli manutenzione" con chiave U15 inserita.	Impostando a 0 il numero litri, l'allarme viene disabilitato. E' prevista una segnalazione acustica di 5 sec. attiavata alla fine di ogni ciclo quando l'allarme è presente
ERR. MEMORIA DATI	La CPU ha rilevato dei dati inconsistenti in memoria dati	Si interrompe la funzionalità della macchina portandola in IDLE-OFF	Effettuare la procedura di Preset.	

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia della carrozzeria

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico “0” (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).



⚠ **ATTENZIONE**: non utilizzare solventi, prodotti a base cloro, abrasivi.

Pulizia zona lavoro: togliere il piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l’alto e sfilarlo, pulire il sottostante piatto raccogliacqua con acqua calda e detersivo. Pulizia carena: per pulire i pannelli utilizzare un panno morbido inumidito.

Pulizia del gruppo erogazione e del circuito latte

Tramite i tasti ▼ e ▲ posizionarsi sull’opzione LAVAGGIO, e poi con il tasto **ENTER** confermare. Il display visualizza il primo tipo di lavaggio: LAVAGGIO COMPLETO.
Con i tasti ▼ e ▲ scegliere il tipo di lavaggio che si desidera attivare, le possibili opzioni sono :

- LAVAGGIO COMPLETO (lavaggio gruppo caffè e lavaggio del circuiti latte eseguiti contemporaneamente).
- LAVAGGIO LATTE (lavaggio del circuito latte, esso ha la durata di circa 240 sec.)
- LAVAGGIO GRUPPO (lavaggio gruppo caffè con attivazione intermittente della pompa e dell’elettrovalvola di erogazione caffè, viene effettuato 15 volte)

Per effettuare il lavaggio del gruppo di erogazione caffè posizionarsi sull’opzione LAVAGGIO GRUPPO e procedere come segue:

- Inserire la pastiglia di detergente tramite lo sportello posto tra le campane del caffè e situato sul piano portazze superiore
- Confermare con **ENTER** l’opzione LAVAGGIO GRUPPO, la macchina inizierà il ciclo di lavaggio automaticamente.

Il ciclo di pulizia che consiste in erogazioni di acqua calda intervallate da un tempo di attesa, tutto il ciclo ha una durata di 15 quindici singole erogazioni (circa 4 minuti).
Ripetere l’operazione di lavaggio senza inserire la pastiglia, in modo da eliminare completamente eventuali residui di detergente.

Si raccomanda di effettuare il LAVAGGIO GRUPPO almeno una volta al giorno per mantenere pulito il settore erogazione. Il lavaggio gruppo va effettuato almeno una volta alla settimana con apposite pastiglie detergenti.

⚠ **ATTENZIONE**: PERICOLO DI INTOSSICAZIONE.

Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detergenti una volta avviato, possono rimanere residui di pastiglie nella macchina.

La versione CAFFETTERIA ITALIANA XC è predisposta anche per il lavaggio del circuito latte. Per effettuare il lavaggio del circuito latte procedere come segue:

- Togliere il tubo di aspirazione del latte dal contenitore e posizionarlo in un recipiente riempito con acqua e l’apposito detergente.
- Con la chiave “U” di programmazione inserita o la chiave “T”, posizionarsi sull’opzione LAVAGGIO GRUPPO e premere **ENTER**.

A questo punto inizierà la fase di aspirazione del detergente per la pulizia dei tubi, del cappuccinatore e delle varie elettrovalvole.
Terminato il ciclo di aspirazione e pulizia con detergente ripetere l’operazione di lavaggio sostituendo al detergente ripetere l’operazione di lavaggio sostituendo al detergente acqua calda per eliminare dalle tubazioni eventuali residui.
Selezionando invece l’opzione “LAVAGGIO COMPLETO” vengono effettuati con-

temporaneamente i lavaggi del gruppo caffè e del circuito latte con le modalità sopradescritte.

Si consiglia di effettuare le operazioni di lavaggio alla fine della giornata e comunque ogni volta che si fermi la macchina per un periodo di inattività.

Pulizia del convogliatore del caffè

 ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

Tutte le operazioni di pulizia debbono essere fatte con lo spazzolino in dotazione, mettendo così l'operatore al riparo da eventuali contatti con parti calde.

- Portare la macchina a stato energetico “O”
- aprire il portello di comando
- rimuovere l'eventuale residuo di caffè depositato sulle pareti del convogliatore.

Rigenerazione delle resine del depuratore

(Compiute da personale qualificato)

Per evitare la formazione di depositi calcarei nella caldaia e negli scambiatori di calore, è necessario che il depuratore sia sempre efficiente. Occorre perciò stabilire la rigenerazione delle resine ioniche, regolarmente e alle date stabilite.

I tempi di rigenerazione sono in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.

Indicativamente, i tempi si possono rilevare dal programma riportato, relativo ai depuratori tipo KD/8, KD/12 (Fig. 10)

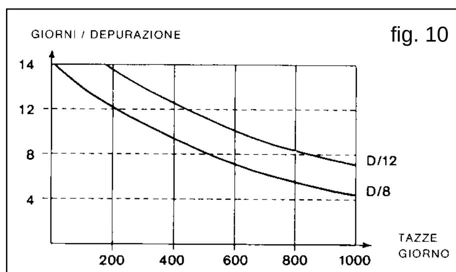


fig. 10

Rigenerazione: Stabiliti i tempi di rigenerazione agire come indicato:

- portare la macchina a stato energetico “O” (cioè interruttore spento e spina staccata) e mettere un recipiente della capacità di almeno 2 litri sotto il tubo "E" (Fig. 11/A)
- girare le leve "C" e "D" da sinistra verso destra (Fig. 11/B)
- togliere il tappo svitando la manopola "G"
- introdurre del normale sale da cucina (1 Kg per il modello KD/8; 1,5 Kg per KD/12)
- rimettere il tappo e riposizionare solo la leva "C" verso sinistra (Fig. 11/C) lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo "F" fino a quando non ritorni dolce (circa 1/2 ora)
- riportare la leva "D" verso sinistra (Fig. 11/D)

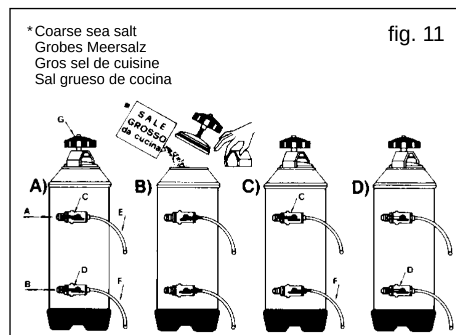


fig. 11

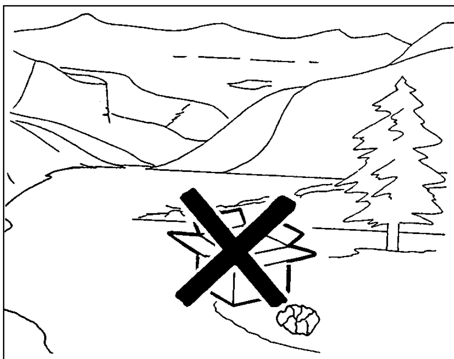
ENGLISH

SAFETY INSTRUCTIONS

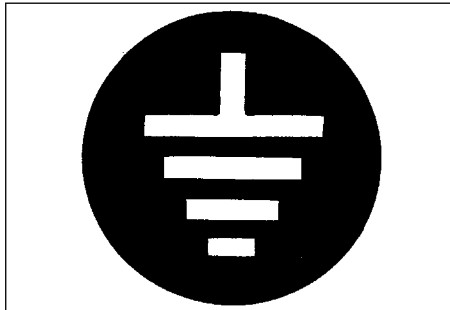
1
This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it for future reference.

2
After un packing, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

⚠ CAUTION: RISK OF POLLUTION.



3
Before connecting the appliance make the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel of the appliance at the top and to the right. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.



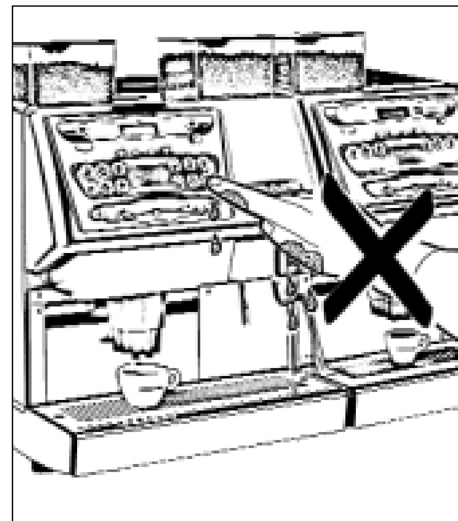
In particular that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

4
The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

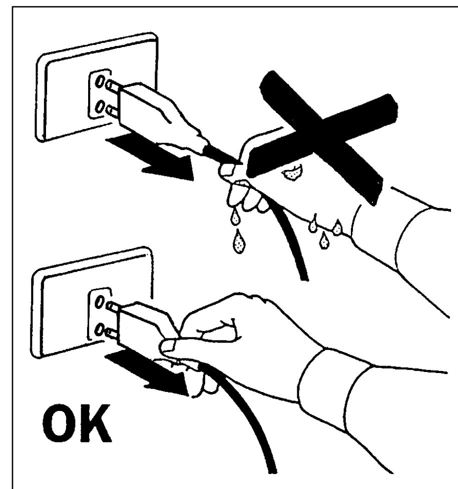
5
This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

6
The following basic rules must be observed when using any electric appliance:
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;

⚠ CAUTION: RISK OF ELECTRIC SHOCK.

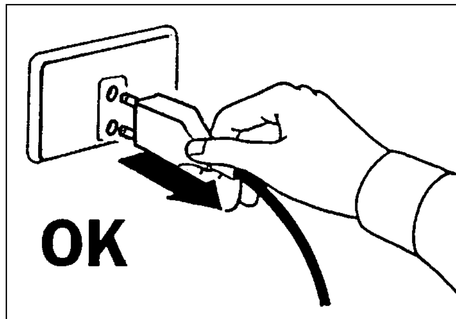


- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains



- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.) unless expressly provided for rain;
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

7 Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.



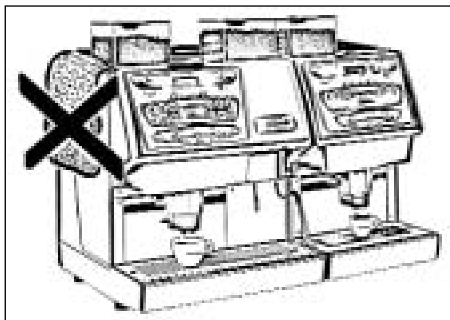
7/a To clean the appliance, set the machine to the “0” energy level, that is, “with the machine switched off and the plug removed from the mains” and follow the instructions in this handbook.

8 If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used.
Failure to observed the above, could damage the appliance or make it unsafe.

9 For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with over 3 mm between contacts.

10 To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

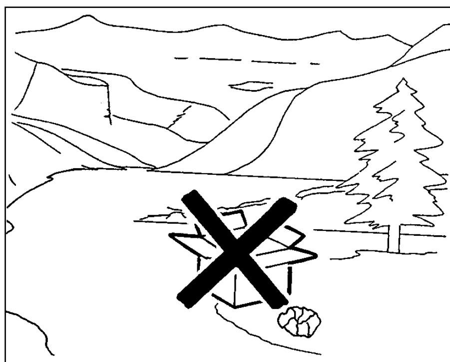
11 Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.



12 The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

13 If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative, after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.

 CAUTION: RISK OF POLLUTION.
Do not dispose of the machine in the environment. To dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.

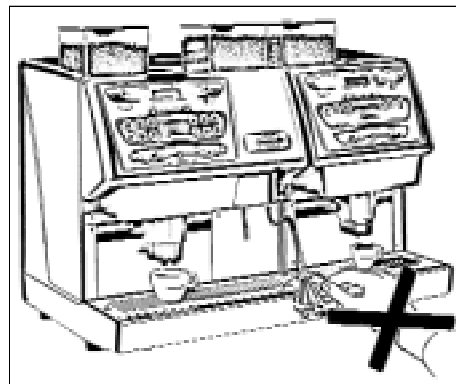


14 To ensure that the machine is properly ventilated, place it with the ventilation side at a distance of 15 cm from walls or other.

15 Once a machine wash cycle has been started, do not interrupt it, as detergent residues may then be left inside the delivery group.

 CAUTION: RISK OF INTOXICATION.

16 Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.



 CAUTION: RISK OF BURNS OR SCALDING.

17 We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

18 When adding coffee beans, the machine operator must not place his/her hands inside the container.

 CAUTION: RISK OF CUTTING.

Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the CAFFETTERIA ITALIANA model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.
We are certain that our CAFFETTERIA ITALIANA model will increase your confidence in Nuova Simonelli and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the CAFFETTERIA ITALIANA model has been chosen to increase the profitability of the coffee shop, thus fully optimising running costs.
This machine has been manufactured in compliance with the EEC directives 89/392, 89/336, 73/23, 89/109 and subsequent modifications.
With best wishes,

Nuova Simonelli s.r.l.



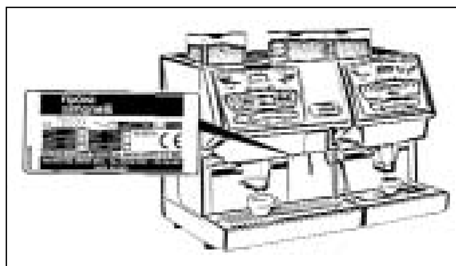
TECHNICAL CHARACTERISTICS



SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	Pot. termica tot. El. Power tot.	Pot. el. cald. caffè Coffe boiler el. power	P. elet. cal. servizi Service boiler el. power	Vol. cald. caffè Caffe boiler cap.	Vol. cald. servizi Service boiler cap.
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**	90 Kg. 198 Lb.	100 Kg. 220 Lb.	6000 W.	3500 W.	2500 W.	1,6 L 0,42 gal	3,5 L 0,92 gal
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**	50 Kg. 110 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	3500 W.	2500 W.	–	1,6 L 0,42 gal	–
	DIMENSIONI / DIMENSION mm		**A**	**B**	**C**	**D**	**E**
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**			545 mm 21 3/16"	445 mm 17 3/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**			385 mm 15 1/16"	285 mm 11 1/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"

Machine identification

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, Nuova Simonelli.



The machine is transported on pallets which also contain other machines, all boxed and secured to the pallet with supports.
Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:
- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticised at the wrists and ankles.

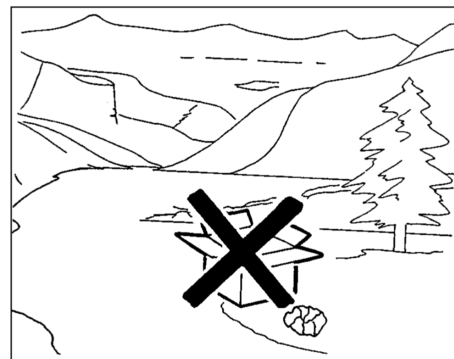
The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

 CAUTION: RISK OF IMPACT OR CRASHING.
During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.
Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm from ground level), to the storage area.

 CAUTION: RISK OF IMPACT OR CRASHING.
Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.

The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

 CAUTION: RISK OF POLLUTION.



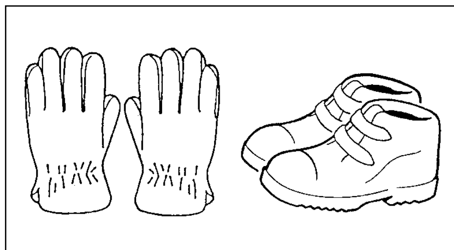
Once the machine has been removed, don't dispose its pallett or container in the environment, risk of pollution.

ENGLISH

INSTALLATION AND ADJUSTMENTS

Instructions for installing the "CAFFETTERIA ITALIANA" model

CAUTION: RISK OF POLLUTION
Do not dispose of the packaging in the environment. Before proceeding with all installation and adjustment operations, the qualified operator must be wearing work gloves and protective footwear and must have read and fully understood the safety measures contained in the present booklet.



After ensuring that the package contains the accessories unit, place the machine into its allotted setting and level it by regulating the adjustable feet provided. Then place the cleaning filter into its allotted space. In all existing versions of the CAFFETTERIA ITALIANA model, the pump is incorporated within the machine, thereby simplifying attachment operations.
Before installing the machine's plumbing unit, run water through the cleaning filter to eliminate any impurities or grease residues.
At this point, a qualified operator can carry out the definitive plumbing and electrical instalments.

Should the amount of electric cable provided not be sufficient, always use cable of the same width. Make sure that the electric system is provided an efficient grounding system to attach to the appliance by means of the yellow-green wire.

CAUTION: RISK OF SHORT CIRCUITS
We must remind the licensed electrician that THE APPLIANCE MUST ALWAYS BE PROTECTED BY AN AUTOMATIC SWITCH OF SUITABLE POWER (220-240V/12A).
The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and maintenance instructions contained in this handbook (and reminds you that the said operations must be carried out only by a qualified operator).
To ensure that the appliance both lasts and works well, installing a softener and a filter not larger than 120 micron onto the entrance tube is advisable.
Ensure that that there are at least 2 bars of pressure otherwise the hot water mixer tap must be adjusted. To reach the mixer, the right hand side of the appliance must be removed.
Mixer tap Adjustment: during hot water delivery phase handle the small knob located just above the boiler; slightly adjust the knob to modify the temperature of the water being delivered.

Moreover the pressure of the plumbing system must not exceed 4 bar; otherwise predispose a pressure reducer ahead of the purifying filter.

CAUTION: RISK OF SHORT CIRCUITS
Before connecting the machine to the electrical mains, check that the voltage it has been predisposed for match (see, technical features, pg. 10).

Connect the machine to the electrical mains.

The machine is now in "stand by"; the "on" button led will flash on and off.

SWITCHING ON THE APPLIANCE: to switch on the machine, press the ; on-off button; the appliance will enter its self-diagnosis phase followed by a unit positioning cycle and, if necessary, it will proceed to filling up the coffee boiler and the service boiler by means of the auto-level.

NOTE: the appliance has a auto-level maximum time of 60-90 seconds, after which the function is arrested and the sign **SERVICE BOILER LEVEL ALARM** will appear. If this message appears during the initial installation phase the machine must be turned off **(press the on.off button for at least one second)** and then turned on again to finish filling up

the boiler.
Once the boiler has been filled the service boiler, coffee boiler and unit electrical elements are activated. The time needed to heat the appliance to functioning temperature is about 15 minutes. Once the auto diagnosis phase is over the words **UNIT HEATING** will appear on the display.
When the unit temperature has reached optimal level the display will read **MACHINE READY**.

Having followed all the above safety precautions and after having provided for the installation and connection of the electric and plumbing systems the Qualified Technician can proceed with the initial adjustment.

ADJUISTMENTS TO BE MADE BY QUALIFIED TECHNICIANS

Having followed all the above safety precautions and after having provided for the installation and connection of the electric and plumbing systems the Qualified Technician can proceed with the initial adjustment.

Inside the machine (behind the coffee grounds drawer, see Fig. 1) a double-scaled pressure gauge can be found (fig. 6), which measures the coffee boiler pressure (scale 0-2,5 Bar) and the volumetric pump pressure (scale 0-15 Bar).



Pressure gauge (fig. 6)

Pressostat adjustment Service boiler

To increase or decrease the pressure of the service boiler water-steam mixture (thus regulating the corresponding temperature), the qualified technician must:

- remove the upper cover dish
- turn the registration screw (fig. 8), turning it clockwise to decrease and counter clockwise to increase.

The correct value is between 0,8 bar and 1,4 bar.



Pressostat (fig.8)

Grinding adjustment

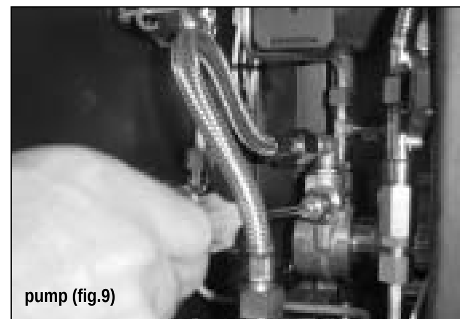
- Turn the machine off by switching off the SPINA button (main switch); the following operation must be carried out with dry hands.
- By opening the control panel, the grinding adjustment ring nut can be located (Fig. 8). Following the direction indicated by the arrow, the coffee grinding texture can be regulated to a finer texture (clockwise) or to a coarser texture (counter clockwise).

Close the panel.

Pump adjustment

To adjust the pump the qualified technician must:

- open the coffee grounds drawer
- loosen the blockage bolt
- turn the registration screw
- turn clockwise to increase
- turn counter clockwise to decrease, correct value is 7-9 bar
- secure the safety bolt (fig. 9)



pump (fig.9)

Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety instructions contained in this booklet.

SWITCHING ON: By pressing the key an auto diagnosis cycle will be started up at the end of which (when the machine is cold this cycle will last up to 20/25 minutes), the display will read MACHINE READY.
In case the display should read COFFEE BOILER FILLING, a manual coffee boiler filling cycle must be activated by pressing button . The words COFFEE BOILER FILLING CYCLE will appear and the needed water level within the coffee boiler will be reached.
NOTE.: In case the auto diagnosis should indicate error or malfunction, call the assistance centre; the operator should not intervene.

SWITCHING OFF: By pressing the button **for at least one second** the machine will turn off and the display will read **OFF**.

1 Small coffee, 2 small coffees,

1 long coffee, 2 long coffees,

Carafe/Jug, Carafe/Jug,

1 Cappuccino (version XS only)

2 Cappuccino (version XS only)

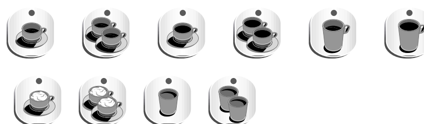
1 Caffè Latte (version XS only)

2 Caffè Latte (version XS only)

1 hot milk (version XS only)

2 hot milk (version XS only)

DECA: Decaffeinated coffee
- The display will read: OPEN DECA DOOR, then open the small door on the cup holder board between the two coffee container.
- On opening the small door the message POUR COFFEE POWDER AND CLOSE DECA will be displayed; at this point, pour in the dose of decaffeinated coffee powder and close the door.
- At this point the message SELECT A DECA DOSE will appear, select one of the two buttons



Continuous delivery: this function enables automatic delivery of the amount of coffees set and allows you to vary the programming (minimum 2, maximum 99):
- Press the CONTINUOUS DELIVERY button; the number of coffees to be delivered will be displayed and can be changed by pressing buttons ▲ and ▼. (**NOTE**: if after changing the number of deliveries desired the **ENTER** button is pressed, the new desired amount of coffee deliveries will be memorized)
- Buttons  and allow you to select the grinder to use for the continuous doses; the associated led will be turned on.
- At this point press one of the flashing buttons:

(**NOTE**: If you want to stop the continuous delivery function re-press the button and the delivery in progress will be arrested. If, on the other hand, the **STOP** button is pressed, the delivery in progress will be arrested and the continuous cycle will be stopped.)

STOP: This allows you to stop the delivery of coffee, cappuccino, caffè latte and milk ahead of time.

HOT WATER: This button is for the delivery of hot water and, when pressed again, the function is interrupted.
(**NOTE**: the **STOP** button stops the dose that is being delivered.)

, Regardless of the grinder chosen during the delivery button configuration phase, these buttons allow you to select the coffee grinder to utilize during the various kinds of deliveries. The selection has to be carried out prior to the delivery selection.

ENGLISH

ENGLISH

Both kinds of grinders can be selected and by using buttons ▲ and ▼ the percentage of coffee to be used by each grinder can be selected, too.
The selection is activated for a single delivery.

CHARACTERISTICS OF THE 2 KEY CONFIGURATION

The machine is provided with 2 keys: a **T** key (Manager/Visualisation), and a **U** key (Proprietor/Technician)
By using the **U** key, you can access all the functions of the coffee machine.
By using the **T** key you only can:

- select doses
- activate unit, milk spout or full washing cycles
- read doses and washings with the exception of the absolute total
- access system data

No operation of resetting or modification is possible.

CHARACTERISTICS OF THE 15 KEY CONFIGURATION

In this case the machine is provided with 15 keys subdivided as follows:

- Waiters: keys **A01** ÷ **S13**
- Manager/Visualization key **T14**
- Proprietor/Technician key **U15**

The Manager/Visualization and Proprietor/Technician key functions are those described in the previous paragraph. Each waiter key can:

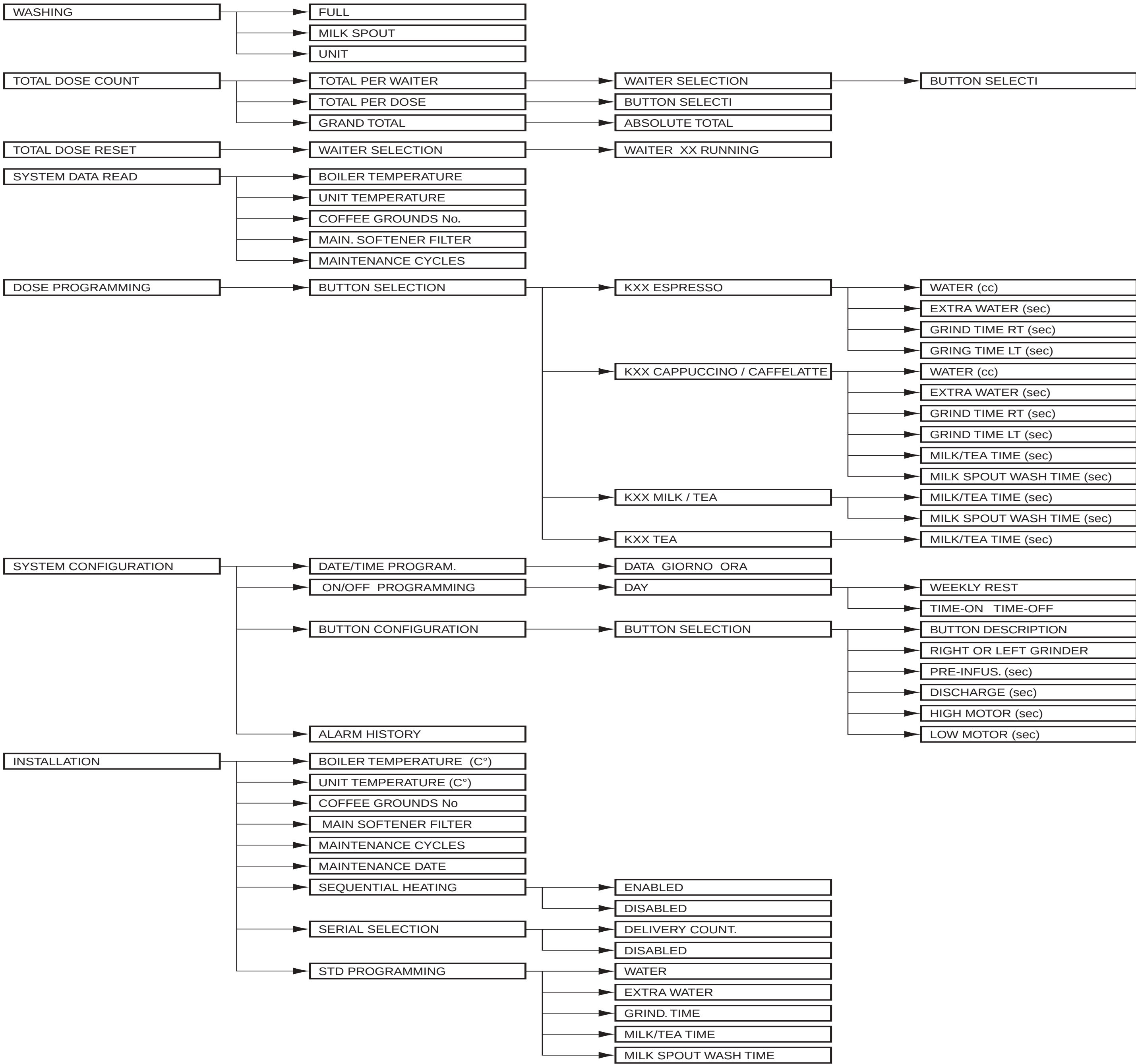
- Select doses
- Activate unit or milk circuit washing cycles
- Read doses and washings with the exception of the absolute total
- Access system data

SPECIAL FUNCTIONS

This section can be accessed by pressing the ▼ button. In the 2 key version, if the T or U key is not inserted, the insertion of a key is required to access the special functions.
In the 15 key version, to start off from the MACHINE READY position, first a key must already be inserted and then you must press ▼.
Access to the special functions section is displayed by the visualization of the first message of the menu: WASHING.
Browsing the special functions and the parameters menu is carried out by means of the following buttons:

- use buttons ▲ and ▼ to browse the menu and submenu vertically or to modify values during parameters input
- use the **ENTER** button to browse the menu and submenu horizontally or to confirm the modified parameters by passing to the next parameter
- use the **RESET** button to return to the preceding menu level without confirming the inserted value
- use the button to switch the machine off and to directly enter the OFF position without confirming the value inserted;
- the , , , buttons are disactivated.

The complete structure of the menu "**SPECIAL FUNCTIONS**" we can schematize it in the following chart:



The following options and parameters cannot be programmed via the machine but can be programmed only by means of a PC and Wizard program:

- operating temperature
- selection management keys: 2 or 15
- switching timekeeper clock on/off
- resetting absolute total (unit cycles)
- washing times (breaks, solenoid valve activation)
- total alarms count

ENGLISH

WASHING

To select the WASHING option use the ▼ and ▲ buttons and then use the **ENTER** button to confirm. The display will visualize the first kind of washing: FULL.
Use the ▼ and ▲ buttons to select the type of washing desired:

- FULL (simultaneous coffee unit and milk circuit washing).
  NOTE. the option will appear only by means of the "**U15**" key (or "**U**" in the 2 key version).
- MILK SPOUT (washing of the milk circuit, which lasts about 240 seconds)
- UNIT (coffee group washing, with flashing on and off activation of the pump and of the coffee delivery solenoid valve; this is carried out 15 times)

NOTE: For detailed description of group and coffee delivery circuit washing, see the paragraph on washing and maintenance.

Milk washing totals

Select the option MILK WASHING and press the **STOP** button: the display will read "**MILK WASHING TOTALS xxxx**"

- Use the **ENTER** button to return to the previous menu.
- Use the **RESET** button to reset the milk washing cycle totals and to visualize 0 (zero)

Unit washing totals

Select the UNIT option and press the **STOP** button; the display will read "**UNIT WASHING TOTALS xxxx**".

- Use the **ENTER** button to return to the previous menu
- Use the **RESET** button to reset the unit washing cycle totals and to visualize 0 (zero)

TOTAL DOSE COUNT WITH 15 KEYS

The dose count function is linked to the type of key configuration in use; with a 15 key management the functions provided are described in the following paragraphs.
Localize the TOTAL DOSE COUNT option by means of the ▼ and ▲ buttons.
Press the **ENTER** button to proceed.
The procedure will follow different routes according to key inserted.

Reading dose counts with waiter keys

With one of the keys **A01 ÷ S13** inserted, the totals for each button relating to the key inserted can be seen.
At this point the selectable buttons will begin to flash on and off: that is, the buttons regarding doses, and buttons and the button.
By selecting one of these buttons, the total for that dose can be seen.

The button selects the option decaffeinated dose totals described in the following paragraph.
By selecting the **RESET** button you return to the previous menu.

Reading decaffeinated dose counts

By pressing the button the decaffeinated option and the buttons available for decaffeinated coffee will be indicated.

The , , , button leds will begin to flash and (only in the XS version) the , , , * leds will indicate that they can be selected.
By pressing the **RESET** button you can return to the previous menu.

By pressing the button again the decaffeinated option will be removed.

Reading dose counts with keys T14 and U15

When either key T14 or U15 are inserted the following options are possible:

- visualizing the totals per button relating to one waiter key
- visualizing the totals per button relating to all waiter keys
- visualizing the total machine
- visualizing the absolute total (only with key U15)

For example, supposing key U15 has been inserted, the display will read: TOTAL PER WAITERS.
By pressing buttons ▼ and ▲ you can select various video options from among the following: TOTAL PER WAITERS, TOTAL PER DOSE and GRAND TOTAL.
The **ENTER** button is available for confirming the selected option.

Totals per waiter

By pressing **ENTER** with the TOTALS PER WAITERS option, the waiter selec-

tion menu is entered.
Buttons ▼ amd ▲ are available for selecting a waiter; the **ENTER** button allows you to select a waiter. The **RESET** button takes you back to the previous menu.
When confirming the selected waiter by pressing **ENTER**, the totals per button relating to the selected waiter will be visualized. The user will have to select the dose button for which he/she wishes the totals be visualized.
The **RESET** button takes you back to the previous menu level.

The button selects the decaffeinated doses options; at this point, by pressing a dose button, the decaffeinated totals for that button per waiter will be visualized. By pressing the **RESET** button again and by then pressing the button the decaffeinated option will be released.

Totals per Dose
With the TOTALS PER DOSE, by pressing **ENTER** the menu for visualization of totals per button relating to all waiters, is entered. To see the totals the user must select a dose button. The **RESET** button takes you back to the previous menu. The button selects the decaffeinated dose option which provides the same functions described in the previous paragraph.

Grand Total
The GRAND TOTAL option visualizes the machine's total cycles by pressing **ENTER**. The **RESET** button takes you back to the previous menu.

Absolute Total
With the "U15" key inserted and by pressing the **ENTER** button and holding it down for 15 seconds straight the absolute total can be visualized: that is, the amount of cycles that can be carried out by the coffee unit. By pressing the **ENTER** button again you go back to the previous menu.

TOTAL DOSE COUNT WITH 2 KEYS

In the 2 key version the doses are not counted by means of a subdivision into waiters, therefore only the totals per button are provided.
By means of the ▼ and ▲ buttons go to the TOTAL DOSE COUNT option, then press the **ENTER** button to visualize the totals per button (see paragraph on TOTALS in the 15 key management). With the "U15" key inserted and pressing down on the **ENTER** button for 8 seconds straight the absolute total will be visualized, that is the amount of cycles carried out by the coffee unit (see paragraph on ABSOLUTE TOTAL in the 15 key management).

TOTAL DOSE RESET

The option is available only when the "U15" key is inserted and is linked to the kind of key configuration utilized: 2 or 15 keys. The provided functions are described in the following paragraphs.
By means of the ▼ and ▲ buttons, go to the TOTAL DOSE RESET option, then press the **ENTER** button to proceed.
The procedure will follow different routes according to the key configuration.

Total Dose Reset with 15 keys

By pressing **ENTER** in the TOTAL DOSE RESET option the waiter selection menu is entered.
The ▼ and ▲ buttons allow you to select a waiter, the **ENTER** button confirms the dose reset for the selected waiter.
The **RESET** button allows you to return to the previous menu level.

The button is available and allows you to select/de-select the decaffeinated dose reset for the selected waiter.

Total Dose Reset with 2 keys

By pressing **ENTER** in the TOTAL DOSE RESET option the button selection menu is entered. The **RESET** button allows you to return to the previous menu level.
All the buttons relating to the doses are available (they flash on and off) and you can select the button for which you want to reset the total.

The button allows you to select/de-select the decaffeinated dose reset for the selected button. Once a dose button has been pressed, the **ENTER** button is available to activate the resetting of the selected button. By pressing the **RESET** button you can return to the previous menu level.

SYSTEM DATA READ

By means of the ▼ and ▲ buttons go to the SYSTEM DATA READ option, then press the **ENTER** button for confirmation and proceed to visualizing the first data; by pressing the button again further data can be visualized.

ENGLISH

- COFFEE BOILER TEMPERATURE: the current temperature of the coffee boiler is visualized.
- UNIT TEMPERATURE: the current temperature of the coffee unit is visualized
- COFFEE GROUND No: the coffee ground number within the drawer is visualized
- MAIN. SOFTENER FILTER: the number of litres of water utilized (with the “U15” key inserted and pressing the **RESET** button for 5 seconds straight the number of litres and the anti-scaling filter alarm are reset. The display will read “0”)
- MAINTENANCE CYCLES: the number of unit cycles left before the maintenance alarm will be turned on, is visualized (with the “U15” key inserted and by pressing the button for 5 seconds straight the number of cycles and the maintenance alarm programmed during installation procedures can be reset)

At the end of the visualization you will return to the “SYSTEM DATA READ” menu.

DOSE PROGRAMMING

By means of the ▼ and ▲ buttons go to the DOSE PROGRAMMING option, then press the **ENTER** button to confirm and proceed to selecting the buttons to program.

Button selection

The buttons , , , , , , (version XS only), (version XS only), (version XS only), (version XS only), (version XS only), are available and by pressing one of them the desired dose of water can be requested.
The RESET button takes you back to the previous menu.

Supposing you want to program the button .

Water

The water dose is programmed in cc.
The buttons ▼ and ▲ allow you to alter the dose: 1 ÷4000 cc, step 1 cc.
The **ENTER** button confirms the value and allows you to proceed to the following paragraph.
The **RESET** button allows you to return to the previous menu. leaving the value of the parameter as it was before the alteration.
By pressing the button activated (in the example, button), a coffee cycle with parameters associated with the dose is initiated with the purpose of carrying out the programming for the simulation of the dose of water. The infusion will continue until the **STOP** or button is pressed, initiating the final phase of the coffee cycle. At the end of the cycle, the display indicates the number of cc’s programmed, which can however be modified manually with the ▼ and ▲ buttons.

Extra Water

The extra water dose is programmed together with the coffee dose.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the time for the addition of extra water: 0.0÷20.0 sec, step 0.1 sec.; setting 0.0 the extra water is disabled.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu: SELECTION OF BUTTON leaving the value of the parameter as it was before alteration.

Grinding time

The grinding time for the right and left grinders can be programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the grinding time: 0.1÷30.0 sec., step 0.1 sec.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph. In case you are at the last parameter of the dose, the machine returns to the previous menu: BUTTON SELECTION.
The **RESET** button takes you back to the previous menu: BUTTON SELECTION leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Dose parameters

In the following table we list the parameters requested in programming doses for each type of beverage.

COFFEE SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
water dose	1÷4000 cc	1 cc
extra water dose	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
grind time rt	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
grind time lt	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.

CAPPUCCINO SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
water dose	1÷4000 cc	1 cc
extra water dose	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
grind time rt	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
grind time lt	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
milk time	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
milk washing time	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

MILK SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
milk time	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
milk washing time	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

CAFFE' LATTE SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
water dose	1÷4000 cc	1 cc
extra water dose	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
grind time rt	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
grind time lt	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
milk time	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
milk washing time	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

TEA SELECTION

Parameter	*Range*	*Step*
water dose	0.1÷250.0 sec.	0.1 sec.

SYSTEM CONFIGURATION

Using the buttons ▼ and ▲ go to the option SYSTEM CONFIGURATION and then confirm with **ENTER** button to proceed.

The following options are included within the system configuration:

- date / time programming
- weekly on/off programming
- button configuration
- historical alarm

Buttons ▼ and ▲ can be used to select the options; the **ENTER** button is used to access the selected function.

The **RESET** takes you back to the previous menu: SYSTEM CONFIGURATIONS.

Date / time programming

On selecting the option “date / time programming”, the programming of the coffee machine’s clock is accessed:

When accessing the function, the cursor is positioned on the first field to be programmed: that is, the day.

Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the value of the field where the cursor is positioned.

The **ENTER** button confirms the value of the field where the cursor is positioned and this then moves to the following field. Upon confirming the value of the last field the machine returns to the previous menu DATE / TIME PROGRAMMING.

The **RES**ET button takes you back to the previous menu: DATE / TIME PROGRAMMING.

Weekly on/off programming

On selecting the option weekly on/off programming, the machine's automatic weekly calendar programming is accessed.

The display visualises the day of the week with the times when the machine is to be turned on or off; if the selected day corresponds to the weekly rest day, the display will read, for example, “MONDAY, WEEKLY REST”.

As a default the cursor is positioned on the day of the week; if the day selected is not a WEEKLY REST DAY, the following fields are seen on the display:

- time when turned on
- number of minutes machine remains on
- time when turned off
- number of minutes machine remains off

With the cursor positioned on the day of the week, the following functions are available:

- the ▼ and ▲ buttons allow you to change the day of the week: Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday, Saturday or Sunday. The time-on and time-off or the phrase “weekly rest” will be automatically visualized on the next line.
- The **ENTER** button confirms the selected day and the cursor moves to the time-on or weekly rest day field.
- the **RESET** button takes you back to the previous menu: ON/OFF PROGRAMMING.

When confirming the selected day the cursor moves to the time-on field.

With the cursor positioned on one of the four fields the following functions are available:

- the ▼ and ▲ buttons allow you to alter the value of the field where the cursor is positioned
- the **ENTER** button confirms the value confirms the value of the field where the cursor is positioned and this moves on to the following field. On confirming the value of the last field the machine returns to the field “day” in order to select- another day.
- the **RESET** button selects the WEEKLY REST option or the TIME-ON TIME-OFF options.

Button configuration

By means of the ▼ and ▲ buttons go the BUTTON CONFIGURATION option and then press the **ENTER** button for confirmation to proceed to the selection of the button to be programmed.

Button selection

All the leds for the doses will flash to indicate the selectable buttons.

The **RESET** button will take you back to the previous menu: BUTTON CONFIGURATION.

Type of beverage

The beverage delivered is defined when the button, for example , is pressed.

The ▼ and ▲ buttons allow you to select the type of beverage from among the values given in the table:

TYPE OF BEVERAGE
disabled
1 short coffee
2 short coffees
1 long coffee
2 long coffees
1 carafe
1 jug
1 cappuccino
2 cappuccinos
1 white coffee
2 white coffees
1 milk
2 milks

The description of the type of beverage will then be shown on the display each time we want to review the description of the button.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu: BUTTON SELECTION leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Right or left grinder
The grinder associated with the button selected, , is defined.
The ▼ and ▲ buttons allow you to select the grinder: right grinder or left grinder.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Pre-infusion
The pre-infusion time of the dose is programmed.
The ▼ and ▲ buttons allow you to alter the pre-infusion time: 0.0÷10.0 sec., step 0.1 sec. Setting 0.0, the pre-infusion is disabled.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Discharge
The discharge time is programmed (time needed for drying the coffee PASTIGLIA after delivery). The ▼ and ▲ buttons allow you to alter the discharge time: 0.0÷10.0 sec, step 0.1 sec. With a setting of 0.0 the discharge is disabled.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Upper motor
The running time of the upper motor is programmed before running the lower motor during the discharge phase. The buttons ▼ and ▲ allow you to alter the running time: 0.5-1.5 sec. Step 0.1 sec.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Lower motor
The running time for the upper motor is programmed from the beginning of the cycle to define the compression of the coffee powder.
The ▼ and ▲ buttons allow you to alter the discharge time: 0.0÷10.0 sec. With a setting of 0.0 the discharge is disabled.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph. If it is the last parameter of the dose go back to the previous menu.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Button parameters
The following table lists the parameters requested for programming the buttons for each type of beverage.

COFFEE SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
priority grinder	right grinder left grinder	-
pre-infusion	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
discharge time	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
upper motor time	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
lower motor time	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.

CAPPUCCINO SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
priority grinder	right grinder left grinder	-
pre-infusion	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
discharge time	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
upper motor time	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
lower motor time	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
sequence	milk-coffee coffee-milk	-
milk discharge	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

MILK SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
milk discharge	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

CAFFE LATTE SELECTIONS

Parameter	*Range*	*Step*
priority grinder	right grinder left grinder	-
pre-infusion	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
discharge time	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
upper motor time	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
lower motor time	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
milk discharge	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

Historical alarm

By means of the ▼ and ▲ buttons go to the HISTORICAL ALARM option, then press the **ENTER** button to visualize the alarms.

Alarm visualization

The display visualises the description of the error, the date and time when the alarm was signalled. The most recent alarm signalled is seen first.
The machine keeps the 10 most recent errors in its memory.
With reference to the section “Alarms and time-out”, the alarms recorded in the memory are the following: Motor Mechanism Time-Out; No signal from the Volumetric Meter; Infusion Time-Out; Steam Boiler Level Time-Out; Boiler Temperature Alarm; Coffee Unit Temperature Alarm.; Boiler Heating Time-Out; Unit Heating Time-Out; Alarm Sensors.
Buttons ▼ and ▲ allow you to visualise the successive alarms in the order in which they have been recorded.
The RESET button takes you back to the previous menu: HISTORICAL ALARM.

INSTALLATION

By means of buttons ▼ and ▲ go to the INSTALLATION option, then press the ENTER button to confirm and proceed.
Within the installation section the following options are provided:

- language selection
- boiler temperature
- unit temperature
- coffee grounds no
- main softener filter
- maintenance cycles
- sequential heating
- serial selection
- electronic validator (tbd)
- simplified coin system (tbd)
- n digit decimal prices (tbd)
- standard programming

Buttons ▼ and ▲ are activated to selection the options in installation mode.
The **ENTER** button allows you to access the selected function.
The **RESET** button takes you back to the previous menu.

Language selection

The language to be used with the operator is defined; that is, the language that will be visualised on the LCD display.
Buttons ▼ and ▲ allow you to select the desired language: Italian, English, French, German, Spanish.
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Boiler temperature

The temperature to which the coffee boiler is heated is programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the preset temperature of the coffee boiler: 75÷95 °C, step 1°C.
The **ENTER** button confirms the value and the machine returns to the previous menu: BOILER TEMPERATURE.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Unit temperature

The temperature to which the coffee unit is heated is programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the preset temperature of the coffee unit: 70÷95°C, step 1°C.
The **ENTER** button confirms the value and the machine returns to the previous menu
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Coffee grounds number

The quantity of coffee grounds which will turn on the signal “waste tray full” is programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the value of the coffee grounds: 0÷40, step 1.
The **ENTER** button confirms the value and the machine returns to the previous menu
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Main softener filter

The number of litres of water which will turn on the signal “maintenance anti-scaling filter” is programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the number of litres: 0÷9950, step 10. With the setting 0000, the CPU does not initiate a check on the number of litres that pass through the purifier.
The **ENTER** button confirms the value and the machine returns to the previous menu
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Maintenance cycles

The number of cycles of the coffee unit which will turn on the signal “maintenance” is programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the number of cycles: 0÷9950, step 10. With the setting 0000, the CPU does not initiate a check

on the number of cycles of the coffee unit.
The **ENTER** button confirms the value and the machine returns to the previous menu.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Maintenance date

The date on which the signal “maintenance” will be turned on is programmed.
When we access the function, the cursor is positioned on the day, which is the first field to be programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the value of the field where the cursor is positioned.
The **ENTER** button confirms the value of the field where the cursor is positioned and this then moves to the following field. On confirming the value of the last field the machine returns to the previous menu.
The **RESET** button takes you back to the previous menu.

Sequential heating

The control of the heating of the coffee boilers and services is programmed.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the value: yes or no; the default is no. If the yes setting is imposed, the heating of the coffee boiler takes precedence over the heating of the service boiler; with the no setting, the two boilers are heated at the same time.
The **ENTER** button confirms the value and the machine returns to the previous menu.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

Serial selection

The type of apparatus connected to the serial port is defined.
Buttons ▼ and ▲ allow you to alter the value: disabled, selection counter, or coin system;
The **ENTER** button confirms the value and you can proceed to the following paragraph.
The **RESET** button takes you back to the previous menu leaving the value of the parameter as it was before the alteration.

ENGLISH

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XS

Button														
Beverage	1 small	1 long	2 short	2 long	carafe	jug	1 cappucc.	2 cappucc.	milk	2 milk	1 caffelat.	2 caffelat.	1 tea	2 tea
Pre-Infusion (sec.)	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	3	3	-	-
Water (cc.)	65	75	80	100	120	130	70	80	-	-	70	80	-	-
Extra Water Time (sec)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rt or Lt Grinder Temperature (sec.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	SX	DX	-	-	SX	DX	-	-
RT Grinder Temperature (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
LF Grinder Temperature (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Upper final run temperature (sec.)	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1	-	-
Lower final run Temperature (sec.)	1	1	0,8	0,5	0,3	0,3	1	0,8	-	-	1	0,8	-	-
Discharge Temperature (sec.)	6	6	6	6	6	6	6	6	-	-	4	6	-	-
Milk/Coffee Sequence	-	-	-	-	-	-	L/C	L/C	-	-	-	-	-	-
Milk Temperature (sec.)	-	-	-	-	-	-	9	18	10	19	10	19	-	-
Milk Washing Temperature (sec.)	-	-	-	-	-	-	2	2			2	2	-	-
Tea/Water Temperature (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	8
Boiler Temperature (°C)	91													
Unit Temperature (°C)	91													
Coffee Grounds No	40													
Litre Filter (1)	3000													
Coffee Cycles	0													
Serials	Disabled													
Sequen. Heating	Disabled													
ON/OFF	No													

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XC

Button														
Beverage	1 small	1 long	2 short	2 long	carafe	jug	1 cappucc.	2 cappucc.	milk	2 milk	1 caffelat.	2 caffelat.	1 tea	2 tea
Pre-Infusion (sec.)	3	3	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Water (cc.)	65	75	80	100	120	130	-	-	-	-	-	-	-	-
Extra Water Time (sec)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rt or Lt Grinder Temperature (sec.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	-	-	-	-	-	-	-	-
RT Grinder Temperature (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
LF Grinder Temperature (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Upper final run temperature (sec.)	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Lower final run Temperature (sec.)	1	1	0,8	0,5	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Discharge Temperature (sec.)	6	6	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-
Milk/Coffee Sequence	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Milk Temperature (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Milk Washing Temperature (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tea/Water Temperature (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Boiler Temperature (°C)	91													
Unit Temperature (°C)	91													
Coffee Grounds No	40													
Litre Filter (1)	3000													
Coffee Cycles	0													
Serials	Disabled													
Sequen. Heating	Disabled													
ON/OFF	No													

STANDARD PROGRAMMING

The function allows the configuration of the machine with certain pre-defined parameters. In this mode the type of parameter to be preset is selected in the planning phase.
In the installation-standard programming mode, the following options are available:

- water doses
- extra water doses
- grinding times
- milk times
- milk washing cycle times

Buttons ▼ and ▲ are set up to select the options listed above.
The **ENTER** button is set up to access the function selected.
The **RESET** button takes you back to the previous menu.

Water doses
The function allows the configuration of the doses of water for all the buttons with the values pre-defined in the planning phase
At the end of the programming with the standard values, the machine returns to the previous menu.

Grinding times
The function allows the configuration of the grinding times for all the buttons with the predefined values in the planning phase.
At the end of the programming with the standard values, the machine returns to the previous menu STANDARD PROGRAMMING - GRINDING TIMES.

Extra water doses
The function allows the configuration of the doses of extra water for all the buttons with the predefined values in the planning phase.
At the end of the programming with the standard values the machine returns to the previous menu STANDARD PROGRAMMING - DOSES OF EXTRA WATER.

Milk times
The function allows the configuration of the milk times for all the buttons with the predefined values in the planning phase.
At the end of the programming with the standard values the machine returns to the previous menu STANDARD PROGRAMMING-MILK TIMES.

Milk washing cycle times
The function allows the configuration of the milk washing cycle times for all the buttons with the predefined values in the planning phase.
At the end of the programming with the standard values the machine returns to the previous menu STANDARD PROGRAMMING-MILK WASHING CYCLE TIMES.

PROGRAMMING WITH A COMPUTER

The automatic machine is capable of conducting a dialogue with a personal computer with which the following operations can be carried out:

- certain service tests
- reading and programming of the following configuration parameters of the machine:
  - operating temperature (10 - 30 degrees are the set point)
  - selection of the control keys: 2 or 15
  - turning on/off the timekeeping clock
  - resetting absolute totals to zero (group cycles)
  - washing times (pause, activation of solenoid valve)
- total alarm counter
- reading and resetting of dose totals
- reading and resetting of the alarm record

The connection between the electronic control unit and the personal computer is effected by means of an RS232 in the computer.

ALARMS AND TIME OUT

All alarm signals will provide a visualized message on the LCD display and an on/off buzzer sound alarm (except those alarms regarding full coffee grounds drawer, blocked grounds drawer, door open, anti-scaling maintenance and alarm).
The reset of the alarms involves the return to the SWITCHING ON AND STARTING UP procedure (temperature, levels, VACUUM CYCLE).

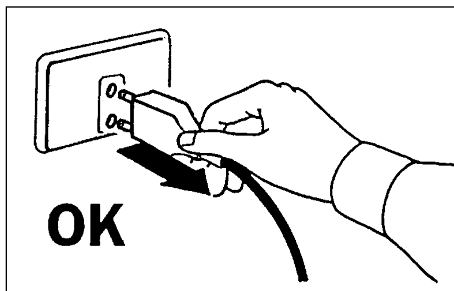
ENGLISH

ENGLISH

ALARMS	CAUSES	EFFECTS	RESET	NOTES
GROUNDS DRAWER FULL	The coffee grounds count has reached the programmed level.	10 selections involving coffee are still possible.	With the machine on, remove the coffee grounds drawer, empty it and put it back in place. This operation should take place in a time of not less than 7 seconds.	1. Turning the machine off and then on again without emptying the grounds drawer will not reset the alarm. 2. If the pre-established value has not been reached and the grounds drawer is removed for more than 7 seconds, the grounds count is reset to zero anyway. A 1 second sound signal at the end of the cycle in progress is provided. Once this alarm has been activated 10 more coffee selections can still be activated, after which the machine will activate the GROUNDS DRAWER BLOCKED ALARM.
GROUNDS DRAWER BLOCKED	The coffee grounds count has exceeded the programmed value by 10 units	Blocks coffee selections, only tea and milk functions are available.	With the machine on, remove the coffee grounds drawer, empty it and put it back in place. This operation should take place in a time of not less than 7 seconds.	1. Turning the machine off and then on again without emptying the grounds drawer, will not reset the alarm. 2. If the pre-established value has not been reached and the grounds drawer is removed for more than 7 seconds, the grounds count is reset to zero anyway. A 1 second sound signal at the end of the cycle in progress is provided.
OPEN DOOR	The electronic control unit has noted that the front door is open.	The system blocks all the operations in progress.	Close the door.	By closing the door the alarm is reset and the system returns to "0"- Machine OFF. On opening the door, a 1 second sound signal is provided.
UP. GR. MECH. T.O. (UPPER GROUP MECHANISM TIME OUT)	The upper motor mechanism has exceeded the maximum programmed time to reach the upper micro position.	Blocks the motor mechanism	Turning the machine off and then on again, the group POSITIONING CYCLE is initiated. If the upper piston reaches the upper position, the alarm is reset; otherwise the alarm is repeated and the lower piston is not activated.	.
LW. GR. MECH. T. O. (LOWER GROUP MECHANISM TIME OUT)	The upper motor mechanism has exceeded the maximum programmed time to reach the lower micro position.	Blocks the motor mechanism	Turning the machine off and then on again, the group POSITIONING CYCLE is initiated. If the upper piston reaches the lower position, the tablet is expelled and the alarm is reset; otherwise the alarm is repeated and the lower piston is not activated.	
UP. GR. MECH. T.O. (UPPER GROUP MECHANISM TIME OUT)	The lower motor mechanism has exceeded the maximum programmed time to reach the upper micro position.	Blocks the motor mechanism	Turning the machine off and then on again, the group POSITIONING CYCLE is initiated. If the lower piston reaches the upper position, the alarm is reset; otherwise the alarm is repeated and the upper piston is not activated.	
LW. GR. MECH. T. O. (LOWER GROUP MECHANISM TIME OUT)	The lower motor mechanism has exceeded the maximum programmed time to reach the lower micro position.	Blocks the motor mechanism	Turning the machine off and then on again, the group POSITIONING CYCLE is initiated. If the lower piston reaches the lower position, the alarm is reset; otherwise the alarm is repeated and the upper piston is not activated.	
SENSOR ALARM	The CPU has detected the closure of microswitches which should not be closed at the same time during the waiting phase	Machine operation is interrupted.	Turn power off, check the correct functioning of the unit microswitch movement and turn the machine on again.	
VOL. COUNT. ALARM (VOLUMETRIC COUNT ALARM)	No impulses have arrived from the volumetric meter for a time exceeding 6 seconds.	Only visualisation, the dose will cease automatically when the 2 minute delivery time limit has been reached.	Automatically, when the impulses resume, or by carrying out a new selection after having stopped the one in progress.	
DELIVERY ALARM	The infusion has exceeded the maximum limit of 2 minutes. This alarm is the logical consequence of a non-reset volumetric meter alarm.	Terminates the delivery in progress.	Press button 0-1 or select a new dose.	
SER. BOIL. LEV. AL. (SERVICE BOILER LEVEL ALARM)	The filling of the steam boiler has exceeded the imposed time limit of 60/90 seconds.	Blocks the machine taking it back to OFF.	Press button 0-1: the machine initiates the "SWITCHING ON AND STARTING UP" procedure.	
WATER PRES. AL.(WATER PRESSURE ALARM)	The CPU has detected that the pressostat which controls the water is open.	Indication on display.	Turn the machine off, check that the water pressure is not lower than the specified value of the pressostat. Turn the machine on again and press button 0-1: the machine will initiate the "SWITCHING ON AND STARTING UP" cycle. If the machine is not connected to the water mains it is necessary to bypass the pressostat	
COFFEE POIL. TEMP. AL.(COFFEE BOILER TEMP. ALARM)	The temperature of the water in the coffee boiler (TEMCCAF) has exceeded the preset value (xx degrees over the programmed value).	Blocks the machine taking it back to OFF.	Let the temperature return to within the allowed limits, then press button 0-1: the machine initiates the "switching on and starting up" procedure.	
UNIT. TEMP. AL. (UNIT TEMP. ALARM)	The temperature of the coffee unit has exceeded the preset value (xx degrees over the programmed value).	Blocks the machine taking it back to OFF.	Let the temperature return to within the allowed limits, then press button 0-1: the machine initiates the "switching on and starting up" procedure.	
COFFEE BOIL. HEAT. T.O.(COFFEE BOILER HEATING TIME OUT)	The activation of the water heating in the coffee boiler (RISCCAF) has exceeded the established safety time-out. The time concerned is of 3 minutes when the temperature measured is higher than the operating value but lower than the programmed value. If the temperature measured is between 5°C and the operating value, the time out is 15 minutes.	Blocks the machine taking it back to OFF.	Check the temperature probe and the heating element. Turn the machine on and press button 0-1: the machine will initiate the "SWITCHING ON AND STARTING UP" cycle.	
UNIT HEAT. T. O. (UNIT HEATING TIME OUT)	The heating of the coffee unit has exceeded the established safety time-out. The time concerned is of 3 minutes when the temperature measured is higher than the operating value but lower than the programmed value. If the temperature measured is between 5°C and the operating value, the time out is 15 minutes.	The machine remains in IDLE-ON but the message COFFEE UNIT HEATING ALARM remains on the display; the selection of doses is available	Turn the machine off, check the temperature probe and the heating element, then turn the machine on again and press the button 0-1: the machine initiates the "switching on and starting up" procedure.	
MAINTENANCE	The machine has reached the preset number of cycles or maintenance date	Alarm visualisation . The coffees are made as usual, but the alarm message appears on the display.	Resetting the machine cycles in the function "reading system data - maintenance cycles" with key U/15 inserted.	By setting the number of cycles at 0, the alarm will be disabled. By setting a date well into the future, the alarm will not be activated. There is a 5 second audible signal at the end of every cycle when the alarm is present.
ANTI SC. FILT. MAIN. (ANTI SCALING FILTER MAINTENANCE)	A 5 second sound alarm is provided at the end of each cycle when the alarm is present	Alarm visualisation . The coffees are made as usual, but the alarm message appears on the display.	The number of the litres of water consumed by the machine can be reset in the function "reading system data - maintenance cycles" with key U15 inserted.	By setting the number of litres to 0, the alarm is disabled. There is a 5 second audible signal at the end of every cycle when the alarm is present.
DATA MEM. AL. (DATA MEMORY ALARM)	The CPU has detected inconsistent data in the data memory.	The operation of the machine is interrupted returning it to IDLE-OFF	Carry out the Preset procedure	

Cleaning the outside of the machine

Before carrying out any cleaning operations, set the machine to the “O” energy level, (machine switched off and plug removed from the mains).



CAUTION: never use solvents, chlorine-based products or abrasives.

Cleaning the work area: remove the work-top, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.
Cleaning the external surfaces: To clean the panels, use a soft, damp cloth.

Cleaning the delivery unit and the milk circuit

By means of buttons ▼ and ▲ go to WASHING option, then press the **ENTER** button to confirm. The display will visualise the first type of washing option: FULL.
By means of buttons ▼ and ▲ select the type of washing desired. The possible options are:

- FULL (washes both the coffee unit and the milk spout at the same time)
- MILK SPOUT (washes the milk circuit and lasts about 240 seconds)
- UNIT (washes the coffee unit and both the pump and the coffee delivery solenoid valve are activated on and off; this function is activated 15 times)

To wash the coffee delivery unit go to the UNIT option and carry on as follows:

- Insert a cleansing tablet through the door located between the coffee campane and placed on the upper cup holding board.
- use the **ENTER** button to confirm the UNIT WASHING option; the machine will automatically start a washing cycle.

The washing cycle consists in delivery of hot water alternated with pauses; the whole cycle lasts for 15 fifteen single hot water deliveries (about 4 minutes).
Repeat the operation without cleansing tablet, so as to completely eliminate any cleansing tablet residues.

We recommend carrying out a WASHING CYCLE at least once a day to keep the delivery section clean.

 **CAUTION**: RISK OF INTOXICATION.

Remember not to interrupt a washing cycle using detergent tablets once started, otherwise detergent residues may remain inside the machine.

The CAFFETTERIA ITALIANA, version XC is also predisposed for washing the milk circuit. To activate the milk spout washing function, carry on as follows:

- Remove the milk spout from the container and place it in a container filled with water and its specific detergent.
- With either the “U” or “T” key inserted, go to the UNIT WASHING option and press **ENTER**.

At this point a suction phase will be activated to cleanse the tubes, the milk foamer and the various solenoid valves.
Once the suction and cleansing cycle is terminated, repeat the operation substituting hot water in place of the detergent to eliminate any residues in the tubes.
On the other hand, by selecting the FULL WASHING option, both the coffee unit washing and the milk circuit washing functions are activated with the methods described above.

Activating washing operations at the end of the day or every time the machine is to be turned off for a period, is highly recommended.

ENGLISH

Washing the coffee holder

 CAUTION: RISK OF BURNS OR SCALDING

All the washing operations must be carried out by means of the special brush provided to protect the operator from possible contact with hot elements.

- Set the machine to the “0” energy state.
- Open the control panel
- Remove any coffee remains deposited along the sides of the coffee holder.

Regenerating filter resin

(To be carried out by qualified operators)

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the filter must always be kept efficient. Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated at the established times.

Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilized.

Generally speaking, regeneration times can be calculated on the basis of the reported program, which is relative to filter types KD/8, KD/12 (fig. 10).

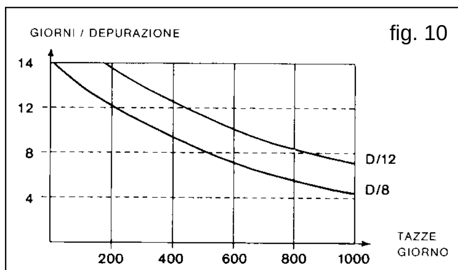


fig. 10

Regeneration: Once regeneration times have been established, carry on as follows:

- set the machine to the “0” energy level (that is switched off and unplugged) and place a recipient of the capacity of at least 2 litres underneath the tube labelled “E” (fig. 11/A)
- turn levers “C” and “D” from left to right (fig. 11/B)
- take the cap off by unscrewing the knob labelled “G”
- introduce normal kitchen salt (1 kg for model KD/8; 1,5 kg for model KD/12)
- put the cap back on and reposition only lever “C” moving it towards the left (fig. 11/C) and allowing tube “F” to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour)
- reposition lever “D” towards the left (fig. 11/D)

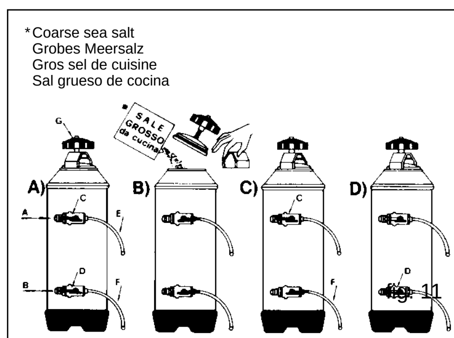


fig. 11

FRANÇAIS

PRESCRIPTIONS DE SECURITE

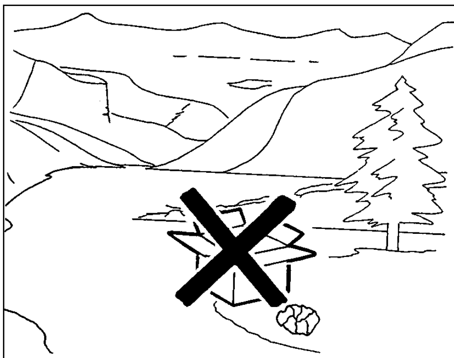
1

Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'usager. Lisez attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes concernant la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.
Conservez ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter au besoin.

2

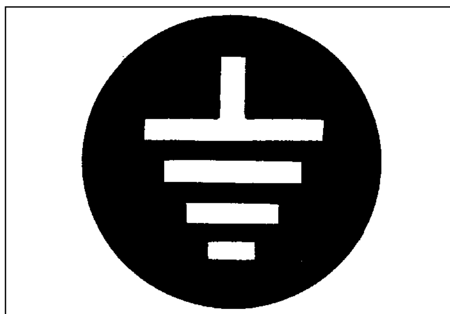
Après avoir enlevé l'emballage, contrôlez que l'appareil soit en parfait état. S'il y a le moindre doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un technicien qualifié. Les éléments d'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.

 ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION.



3

Avant de raccorder l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent bien à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil en haut, à droite. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié.
Le fabricant ne peut pas être retenu responsable d'éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.



En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

4

L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

5

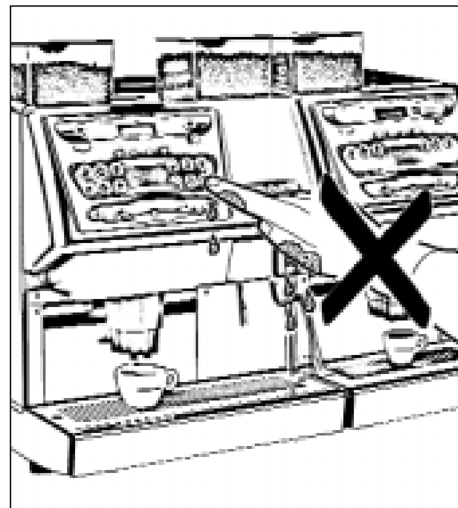
Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce mode d'emploi. Le fabricant ne peut être considéré responsable des dommages éventuels qui pourraient être causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

6

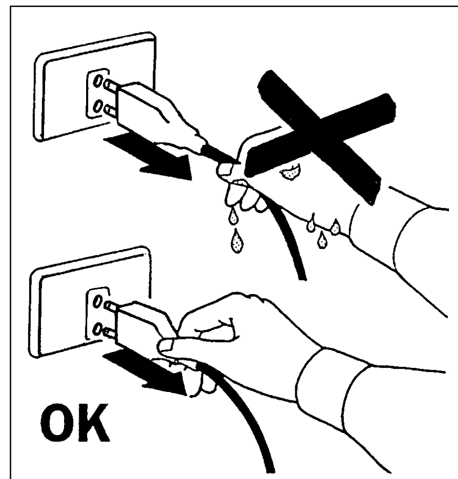
L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:

- ne pas toucher l'appareil si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides

 ATTENTION: RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE



- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bains ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;

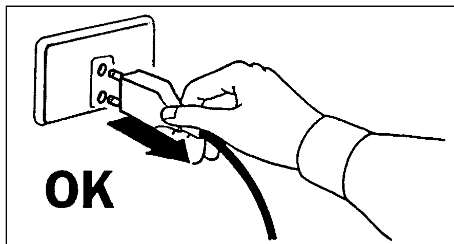


- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris ce manuel.

7

Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien dûment autorisé devra déconnecter l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.



7/a

Pour les opérations de nettoyage, veuillez mettre l'appareil à l'état énergétique "0" à savoir, "INTERRUPTEUR APPAREIL ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE" et ne suivre que les conseils contenus dans ce manuel.

8

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.
La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.
En ne respectant pas les indications qui précédent, vous risquez de compromettre la sécurité de votre appareil.

9

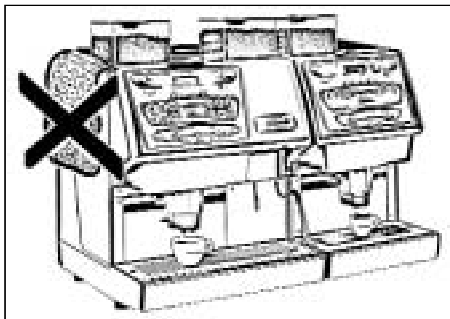
Lors de l'installation, l'électricien dûment autorisé et qualifié devra prévoir un disjoncteur omnipolaire suivant les normes de sécurité en vigueur qui prévoient que les contacts aient une distance d'ouverture égale ou supérieure à 3 mm.

10

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute sa longueur le câble d'alimentation.

11

Ne bouchez pas les grilles d'aspiration et/ou dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.



12

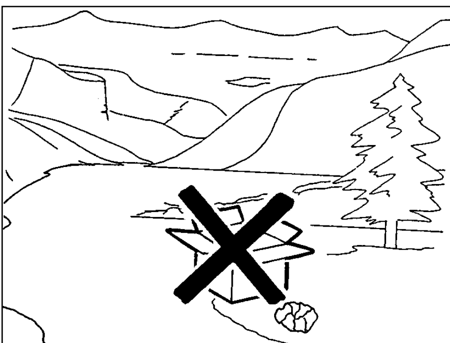
Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'usager. En cas d'endommagement du câble, éteignez l'appareil et faites-le remplacer uniquement par un technicien qualifié.

13

Si vous décidez de ne plus utiliser d'appareil de ce type, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.

 ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour l'élimination totale de l'appareil, s'adresser à un centre dûment autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir des instructions à ce sujet.



14

Afin de favoriser l'aération de l'appareil, positionner ce dernier à une distance de 15 cm du mur ou d'autres appareils qui se trouvent du côté de l'aération.

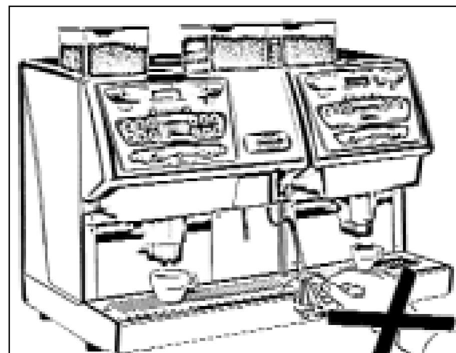
15

Après avoir commencé le cycle de lavage de l'appareil, s'assurer de ne pas l'interrompre car, autrement, il se pourrait que quelques résidus de détergent demeurent à l'intérieur du groupe de distribution.

 ATTENTION: RISQUE D'INTOXICATION

16

Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher la lance tout de suite après son utilisation.



 ATTENTION: RISQUE DE BRULURES

17

Avant de procéder à toute opération concernant l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours mettre ses gants de travail et ses chaussures de sécurité.

18

Lors du rajout de café dans le récipient, l'opérateur ne devra jamais y introduire les mains.

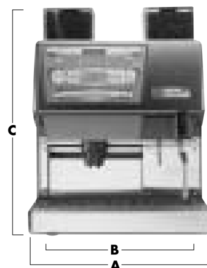
 ATTENTION: RISQUE DE CISAILLEMENT

Toutes nos félicitations,
En choisissant le modèle CAFFETTERIA ITALIANA, vous avez fait un excellent achat.
Vous disposez en effet à présent non seulement d'un simple distributeur à café, mais d'une véritable machine pour café express, entièrement automatique et gérée par microprocesseur, garantie de fiabilité et d'une extrême facilité d'emploi.
Nous sommes certains que notre modèle CAFFETTERIA ITALIANA augmentera votre confiance envers Nuova Simonelli et que vous conseillerez à vos amis l'achat de cette machine à café, car le modèle CAFFETTERIA ITALIANA a été conçu pour augmenter la rentabilité du service cafétéria, optimisant au plus degré les coûts de service.
Cette machine a été fabriquée conformément aux normes CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 et modifications successives.
Bien cordialement,

Nuova Simonelli s.r.l.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

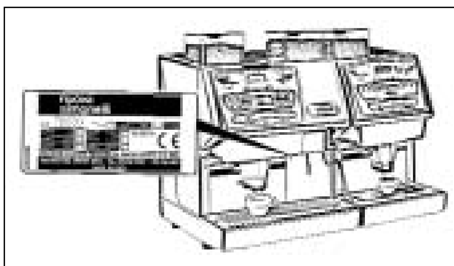




SERIE	POIDS NET	POIDS BRUT	Puis. thermique tot.	Puis. élect. chaud. café	Puis. élect. chaud. services	Vol. chaud. café	Vol. chaud. Services
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**	90 Kg. 198 Lb.	100 Kg. 220 Lb.	6000 W.	3500 W.	2500 W.	1,6 L 0,42 gal	3,5 L 0,92 gal
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**	50 Kg. 110 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	3500 W.	2500 W.	–	1,6 L 0,42 gal	–
	DIMENSIONS mm		**A**	**B**	**C**	**D**	**E**
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**			545 mm 21 3/16"	445 mm 17 3/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**			385 mm 15 1/16"	285 mm 11 1/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"

Identification de la machine

Pour toute communication avec le fabricant Nuova Simonelli, indiquer toujours le numéro de série de la machine.

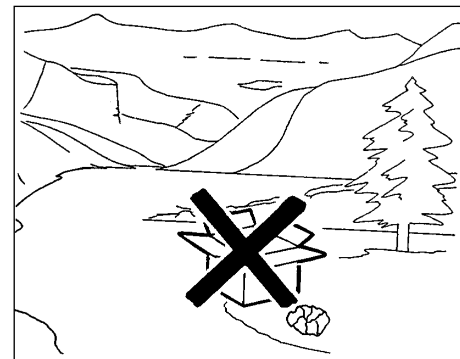


La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.
Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:
- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.
Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

 ATTENTION: RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT.
Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.
Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.
Une fois atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.

 ATTENTION: RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT.
Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

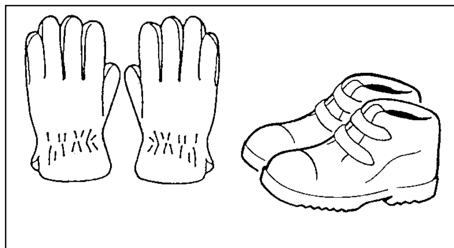
 ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION.
Après avoir retiré la machine de son emballage ou de la palette, ne pas abandonner ces derniers dans l'environnement, risque de pollution.



Instructions pour installer le modèle “CAFFETTERIA ITALIANA”

⚠ ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION.

Ne pas abandonner l’emballage dans l’environnement. Avant de procéder à toute opération d’installation et de mise au point, le technicien doit mettre des gants de travail et des chaussures de protection. Il devra également avoir bien lu et compris toutes les prescriptions de sécurité contenues dans ce manuel.



Après avoir vérifié que la boîte des accessoires soit à l’intérieur de l’emballage, positionner la machine dans son emplacement en s’assurant que la mise à niveau soit effectuée en agissant sur les pieds réglables.

Positionner l’épurateur dans le logement prévu. Nous rappelons que pour toutes les versions du modèle CAFFETTERIA ITALIANA, la pompe est incorporée dans la machine, ce qui simplifie considérablement les opérations de raccordement.

Avant d'effectuer le raccordement hydraulique de la machine, il est nécessaire de faire couler de l'eau de l’épurateur afin d'éliminer les impuretés et les dépôts de graisse.

Après cette opération, le personnel qualifié doit procéder aux raccordements hydrauliques et électriques définitifs.

Si la câble électrique fourni n’est pas suffisant, le personnel qualifié doit en utiliser un autre ayant toujours la même section.

Vérifier que l'installation électrique générale soit munie d'une mise à la terre efficace connectée à la machine par un fil jaune-vert.

⚠ ATTENTION: RISQUE DE COURT-CIRCUIT.

Nous rappelons à l’électricien qualifié que LA MACHINE DOIT TOUJOURS ETRE PROTEGEE PAR UN INTERRUPTEUR AUTOMATIQUE DE PUISSANCE ADEQUATE (220 - 240V/12A).

Notre société ne pourra en aucun cas être tenue responsable des éventuels dommages aux personnes ou choses dérivant de l’inobservance des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien figurant dans ce manuel (nous rappelons également que les opérations susmentionnées doivent être exécutées uniquement par le personnel qualifié).

Pour assurer un bon fonctionnement et une bonne durée de la machine, nous conseillons d’installer sur le tuyau d’arrivée un filtre dont la largeur ne dépasse pas les 150 microns ainsi qu’un adoucisseur.

S'assurer que le niveau de la pression ne soit pas inférieur à 2 bars, dans le cas contraire, il faudra régler le mélangeur de l'eau chaude. Pour accéder au mélangeur, il est nécessaire d'enlever la joue de droite (DX) de la machine.

Régulation du mélangeur: en phase de distribution d'eau chaude, agir sur la poignée située au centre, au-dessus de la chaudière; effectuer des légers décalages afin d'avoir des variations sur la température de sortie de l'eau.

En outre, la pression du réseau ne doit pas dépasser les 4 bars. Dans le cas contraire, prédisposer un réducteur de pression en amont de l'épurateur.

⚠ ATTENTION: RISQUE DE COURT-CIRCUIT.

Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifier la correspondance entre le voltage pour lequel elle a été prédisposée et celui de l’installation (voir caractéristiques techniques en p.10).

Relier la machine au réseau électrique.

La machine est maintenant en “attente” et la diode de la touche de mise en marche clignote.

MISE EN MARCHE: Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche correspondante ; la machine commence son autodiagnostic, un cycle de positionnement du groupe et, si nécessaire, le

FRANÇAIS

remplissage de la chaudière services au moyen du dispositif de niveau automatique et de la chaudière café.

N.B.: La machine a 60-90 secondes de temps maximum de niveau automatique; une fois ce temps écoulé, la fonction est interrompue et l'affichage indique **ERR. NIV CHAUD. SERV**. Dans la première phase d'installation, si cette erreur se vérifie, il faut éteindre la machine **machine (en maintenant la touche de mise en marche appuyée pendant au moins 1 seconde)** puis la remettre en marche pour pouvoir finir de remplir de la chaudière. Après avoir effectué le remplissage de la chaudière, les résistances électriques de la chaudière service, de la chaudière café et du groupe s'actionnent. Le temps nécessaire pour que la machine atteigne la température de service est de 20 minutes environ. Une fois terminée la phase d'autodiagnostic, l'affichage indique **RECHAUFF. GROUPE**.
Lorsque la température du groupe atteint le degré optimal, l'affichage indique **MACHINE PRETE**.

Après avoir installé et relié le réseau électrique et hydraulique, et dans le respect de toutes les prescriptions susmentionnées, le Technicien Qualifié pourvoit à la mise au point initiale.

FRANÇAIS

RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

Après avoir installé et relié le réseau électrique et hydraulique, et dans le respect de toutes les prescriptions susmentionnées, le Technicien Qualifié pourvoit à la mise au point initiale.
A l'intérieur de la machine (derrière le tiroir de récupération des marcs de café, voir Fig. 1) se trouve un manomètre à double plage (voir Fig.6) pour mesurer la pression de la chaudière café (échelle 0-2,5 Bars) et de la pompe volumétrique (échelle 0-15 Bars).


manomètre (fig. 6)

Réglage pressostat Chaudière services

Le technicien qualifié, pour augmenter ou diminuer la pression du mélange eau-vapeur (et donc la température correspondante) dans la chaudière, doit:

- retirer le plateau porte-tasses supérieur
- agir sur la vis de réglage (Fig. 8), dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression et dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre pour l'augmenter.

La valeur correcte est comprise entre 0,8 bar et 1,4 bars


pressostat (fig.8)

Réglage du degré de mouture

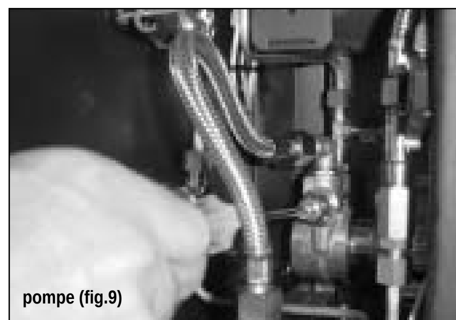
- Eteindre la machine au moyen de la touche FICHE; l'opération qui suit doit être effectuée avec les mains sèches.
- Ouvrir le portillon des commandes pour accéder à la bague de réglage de la mouture (Fig. 8). En suivant le sens indiqué par les flèches, on obtient une mouture plus grosse (sens inverse aux aiguilles d'une montre) ou plus fine (sens des aiguilles d'une montre) des grains de café.

Refermer le portillon.

Réglage de la pompe

Pour accéder au dispositif de réglage de la pompe, le Technicien Qualifié doit:

- extraire le tiroir des marcs
- desserrer l'écrou de blocage
- agir sur la vis de réglage
- pour augmenter, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
- pour diminuer tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre; valeur correcte 7-9 bars.
- bloquer l'écrou de sécurité. (fig. 9)


pompe (fig.9)

Avant de commencer à utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer d'avoir lu et bien compris les prescriptions de sécurité figurant dans ce manuel.

MISE EN MARCHE: En frappant cette touche, la machine commence son cycle d'autodiagnostic après lequel (lorsque la machine n'est pas encore réchauffée, ce cycle peut durer jusqu'à 20/25 minutes) l'affichage indique MACHINE PRETE.
Si l'affichage indique le message "CHARGEMENT CHAUDIERE A CAFE" il est nécessaire d'actionner le cycle de chargement de la chaudière à café manuelle en frappant la touche . Le message "CYCLE CHARGEMENT CHUADIERE A CAFE" s'affiche et le niveau d'eau dans la chaudière à café est rétabli.
N.B. Si l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes, contacter le centre d'assistance car l'opérateur ne doit en aucun cas intervenir sur la machine.

ARRET: En frappant cette touche pendant **au moins une seconde** la machine s'arrête et l'affichage indique **OFF**.

1 Café serré, 2 Cafés serrés,

1 Café léger, 2 Cafés légers,

Carafe/Verseuse,

Carafe/Verseuse,

1 Cappuccino (version XS uniquement)

2 Cappuccinos (version XS uniquement)

1 Café au lait (version XS uniquement)

2 Cafés au lait (version XS uniquement)

1 Lait chaud (version XS uniquement)

2 Laits chauds (version XS uniquement)

DECA: Café décaféiné
- L'affichage visualise le message "OUVRIR VOLET DECA"; ouvrir donc le volet qui se trouve sur le plateau porte-tasses placé entre les deux cloches à café.
- A l'ouverture du volet, l'affichage indique "VERSER CAFE EN POUDRE ET REFERMER DECA"; verser alors la dose de décaféiné et refermer le volet.
- A ce point, l'affichage indique "SELECTIONNER UNE DOSE DECA"; sélectionner l'une des touches



Débit continu: cette touche permet de distribuer automatiquement le nombre de cafés établi et d'en varier la programmation (min. 2 max. 99):

- Presser la touche Débit continu et l'affichage indique le nombre de cafés à distribuer. La quantité établie peut être modifiée à l'aide des flèches ▲ et ▼.
  (**N.B.**: si, après avoir modifier le nombre de cafés établi, on appuie sur la touche **ENTER** cette nouvelle quantité de cafés à distribuer est mémorisée).
- Les touches et permettent de sélectionner le moulin pour faire les doses en continu ; la diode associée s'allume.
- frapper l'une des touches clignotantes:



  (**N.B.**: Si on désire interrompre la touche de distribution en continu, frapper de nouveau la touche , la distribution en cours est toutefois terminée. Si on frappe la touche d'arrêt **STOP**, le cycle de distribution courante est terminée et le cycle continu est interrompu)

STOP: Cette touche permet d'interrompre à l'avance la distribution du café, du cappuccino, du café au lait et du lait.

EAU CHAUDE: Cette touche permet de distribuer de l'eau chaude en temporisation et son interruption (en la frappant une deuxième fois).
(**N.B.**: La touche **STOP** arrête la dose en cours)

, Permettent de sélectionner, indépendamment du moulin à café choisi en phase de configuration des touches de distribution, le moulin à café utiliser pour les différentes distributions de

FRANÇAIS

boissons. La sélection doit être effectuée avant celle de la distribution. Il est possible de sélectionner les deux moulins à café, et d'établir à l'aide des touche ▲ et ▼, le pourcentage de café utilisé pour chacun d'entre eux.
La sélection est activé pour une seule distribution.

CARACTERISTIQUES CONFIGURATION A 2 CLES

La machine est fournie de 2 clés: Clé en forme de **T** (Directeur/Visualisation), Clé en forme de **U** (Propriétaire/technicien).
La clé **U** permet d'accéder à toutes les fonctions de la machine à café.
La clé **T** permet seulement:
- d'effectuer la sélection des doses
- d'actionner les cycles de lavage groupe, les cycles de lavage du circuit lait ou le lavage complet
- d'effectuer la lecture des doses et des lavages exclu le total absolu
- d'accéder à la lecture des données du système

Aucune opération de mise à zéro ou de modification n'est accessible.

CARACTERISTIQUES CONFIGURATION A 15 CLES

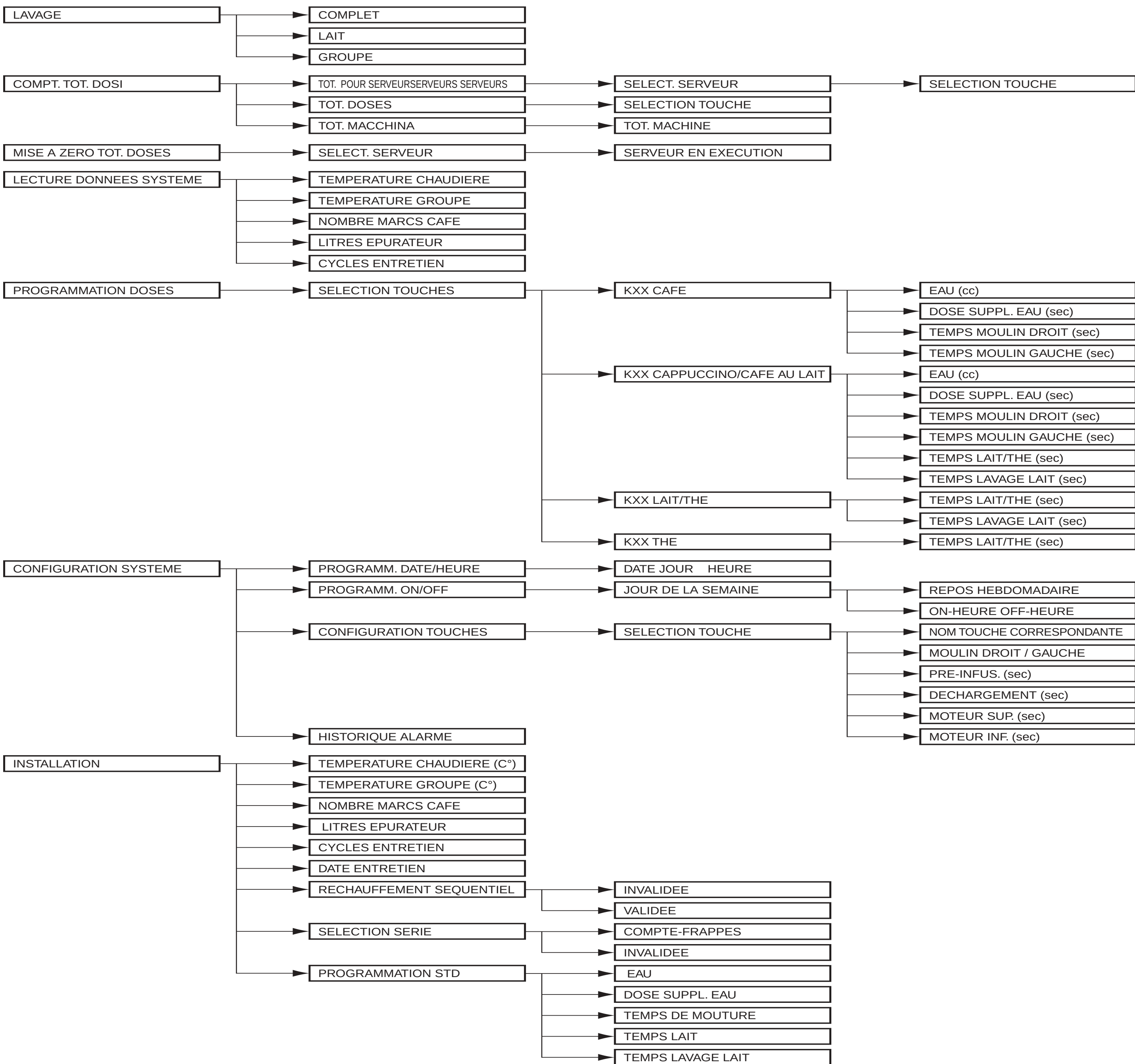
Dans ce cas, la machine est fournie de 15 clés divisées de la façon suivante:
- Serveurs : clés de **A01** ÷ **S13**
- Directeur/Visualisation clé **T14**
- Propriétaire/Technicien clé **U15**

Les fonctions des clés **T14** et **U15** sont celles décrites au paragraphe précédent; par contre, chaque serveur peut:
- Effectuer la sélection des doses
- Actionner les cycles de lavage groupe et les cycles de lavage du circuit lait
- Effectuer la lecture doses et lavages exclu le total absolu
- Accéder à la lecture des données du système

FONCTIONS SPECIALES

On accède aux fonctions spéciales en frappant la touche ▼. Sur la version à 2 clés, si ni la clé "T" ni la clé "U" n'est enclenchée, l'introduction de la clé est exigée pour pouvoir accéder aux fonctions spéciales. Sur la version à 15 clés, pour commencer à partir de l'état MACHINE PRETE il faut d'abord que la clé soit introduite, puis frapper la touche ▼.
L'accès à la procédure fonctions spéciales est indiquée par l'affichage de la première option du menu: LAVAGE.
La navigation entre les options des menus des fonctions spéciales et des paramètres se fait à l'aide des touches suivantes:
- les touches ▲ et ▼, permettent de "naviguer" verticalement dans le menu et dans les sous-menus ou de modifier la valeur lors de l'input des paramètres;
- la touche **ENTER** permet de "naviguer" horizontalement dans les menus et sous-menus ou de confirmer les valeurs modifiées en passant au paramètre suivant;
- la touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent sans confirmer la valeur introduite;
- la touche permet d'arrêter la machine et de passer directement à l'état de OFF sans confirmer la valeur introduite;
- les touches , , , sont invalidées

La structure complète du menu "**FONCTIONNE SPÉCIALE**" on peut la schématiser dans le tableau suivant :



Les options et paramètres suivants ne sont pas programmables à bord machine, mais seulement à travers connexion au PC et utilisation du programme Wizard:

- température de régime
- sélection gestion clés: 2 ou 15
- allumage/arrêt horloge timekeeper
- remise à zéro totale absolu (cycles groupe)
- temps de lavage (pause, activation, ev.)
- compteur total des alarmes

LAVAGE

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲ sur l'option LAVAGE, puis confirmer avec **ENTER**. L'affichage indique le premier type de lavage: LAVAGE COMPLET.
Choisir, à l'aide des touches ▼ et ▲, le type de lavage que l'on désire actionner:

- LAVAGE COMPLET (lavage groupe café et lavage du circuit lait exécutés simultanément).
  N.B. cette option apparaît seulement avec la clé "**U15**" (ou "**U**" dans le cas de la version à 2 clés).
- LAVAGE LAIT (lavage du circuit lait qui a une durée d'environ 240 sec.)
- LAVAGE GROUPE (lavage groupe café avec activation intermittente de la pompe et de l'électrovanne de distribution café, effectué 15 fois)

N.B.: Pour la procédure détaillée du lavage groupe et du circuit de distribution du café, voir le paragraphe Nettoyage et Entretien.

Totaux lavage lait

Sélectionner l'option LAVAGE LAIT et frapper la touche **STOP**; l'affichage indique "**TOTAUX LAVAGE LAIT xxxx**".

- la touche **ENTER** retourne au niveau de menu précédent.
- la touche **RESET** remet à zéro les totaux cycle lavage lait et affiche 0 (zéro).

Totaux lavage groupe

Sélectionner l'option LAVAGE GROUPE et frapper la touche **STOP**; l'affichage indique "**TOTAUX LAVAGE GROUPE xxxx**".

- la touche **ENTER** retourne au niveau de menu précédent.
- la touche **RESET** remet à zéro les totaux cycle lavage groupe et affiche 0 (zéro)

COMPTAGE TOTAUX DOSES AVEC 15 CLES

La fonction de comptage doses est liée au type de configuration clés choisie; avec la gestion à 15 clés, les fonctions prévues sont décrites aux paragraphes suivants.
Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲ sur l'option COMPTE TOTAUX DOSES.
Frapper la touche **ENTER** pour continuer.
La procédure exécute des phases différentes selon la clé introduite.

Lecture comptage doses avec les clés serveurs

L'insertion des clés **A01÷S13**, permet de visualiser les totaux pour la touche relative à la clé introduite.
Les touches sélectionnables se mettent à clignoter: à savoir les touches relatives aux doeses, les touches et , ainsi que la touche .
En sélectionnant l'une de ces touches, il est alors possible de visualiser le total pour cette dose.

La touche sélectionne l'option totaux doses décaféinés décrite au paragraphe suivant.

En sélectionnant la touche **RESET**, on retourne au menu précédent.

Lecture comptage doses décaféinés

En frappant la touche l'affichage visualise l'option DECA ainsi que les touches validées pour le décaféiné.

Les diodes relatives aux touches , , , et celles relatives aux touches , , , (uniquement pour la version CS), se mettent à clignoter pour indiquer qu'elles sont sélectionnables.
La touche **RESET** permet de retourner au menu précédent.

En frappant de nouveau la touche on élimine l'option Décaféiné.

Lecture comptage doses avec les clés "T14" et "U15"

En ayant une des clés "T14" ou "U15" introduite, on obtient les possibilités suivantes:

- visualiser les totaux par touche correspondants à un serveur
- visualiser les totaux par touche correspondants à tous les serveurs
- visualiser le total machine
- visualiser le total absolu (seulement avec la clé "U15")

Dans l'hypothèse que la clé "U15" ait été introduite, l'affichage indique: TOTAUX POUR SERVEUR.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier les options affichées parmi: TOTAUX POUR SERVEUR, TOTAUX PAR DOSE et TOTAL MACHINE. La touche ENTER est validée pour confirmer l'option sélectionnée.

Totaux pour serveur

En frappant la touche ENTER avec l'option TOTAUX POUR SERVEUR, on accède au menu de sélection du serveur.
Les touches ▼ et ▲ sont validées et permettent de sélectionner le serveur; la touche **ENTER** permet de choisir le serveur. La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent.
En confirmant un serveur avec **ENTER**, on a la possibilité de visualiser les totaux par touche relatifs au serveur sélectionné. L'opérateur doit sélectionner la touche dose dont il désire visualiser le total.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent.

La touche sélectionne l'option DOSES DECAFEINE; en frappant alors une touche dose, on obtient le total décaféiné par serveur pour cette touche précise. En frappant encore la touche **RESET** suivie de la touche on élimine l'option décaféiné.

Totaux par Dose
En présence de l'option TOTAUX POUR DOSE, et en frappant **ENTER**, on accède au menu de visualisation des totaux pour la touche relatifs à tous les serveurs. Pour visualiser les totaux, l'opérateur doit sélectionner une touche dose. La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent. La touche sélectionne l'option doses décaféiné avec les mêmes fonctions que celles décrites au paragraphe précédent.

Total Machine
En présence de l'option TOTAL MACHINE, et en frappant **ENTER**, l'affichage indique le total des cycles de la machine. La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent

Total Absolu
Avec la clé "U15" introduite et en frappant **ENTER** pendant 8 secondes, l'affichage visualise le total absolu, à savoir le nombre de cycles effectués par le groupe café. En frappant de nouveau la touche **ENTER** on retourne au niveau de menu précédent.

COMPTAGE TOTAUX DOSES AVEC 2 CLES

Sur la version à 2 clés, les doses ne sont pas calculées avec la division par serveur; par conséquent, seuls les totaux par touche sont prévus.
A l'aide des touches ▼ et ▲ se positionner sur l'option COMPTE TOTAL DOSE, puis frapper la touche **ENTER** pour visualiser les totaux pour chaque touche (voir paragraphe TOTAUX dans la gestion avec 15 clés). Avec la clé "U15" introduite et en frappant **ENTER** pendant 8 secondes, l'affichage visualise le total absolu, à savoir le nombre de cycles effectués par le groupe café (voir paragraphe TOTAL ABSOLU dans la gestion avec 15 clés).

REMISE A ZERO DES TOTAUX DOSES

L'option est disponible seulement avec la clé U15 introduite et elle est liée au type de configuration clés adoptée : 2 ou 15 clés, les fonctions prévues sont décrites dans les paragraphes suivants.
Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲, sur l'option REMISE A ZERO TOTAUX DOSES, puis frapper **ENTER** pour continuer.
La procédure exécute des phases différentes selon la clé introduite.

Remise à zéro des totaux doses avec 15 clés

En frappant ENTER sur l'option REMISE A ZERO TOTAUX DOSES, on accède au menu de sélection du serveur.
Les touches ▼ et ▲ permettent de sélectionner le serveur; la touche **ENTER** confirme la remise à zéro doses pour le serveur sélectionné.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent.

La touche est validée et permet de sélectionner/désélectionner la remise à zéro des doses décaféiné du serveur choisi.

Remise à zéro des totaux doses avec 2 clés

En frappant **ENTER** sur l'option REMISE A ZERO TOTAUX DOSES, on accède au menu de sélection de la touche. La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent.
Toutes les touches relatives aux doses sont validées (elles clignotent) et il est possible de sélectionner la touche dont on désire effectué la remise à zéro.

La touche permet de sélectionner/désélectionner la remise à zéro des doses décaféiné dans la touche choisie. Après avoir appuyer sur une touche dose, la touche ENTER est validée pour actionner la remise à zéro de la touche sélectionnée. La touche RESET permet de retourner au niveau de menu précédent.

LECTURE DES DONNEES SYSTEME

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲, sur l'option LECTURE DONNEES SYSTEME, puis frapper ENTER pour con-

firmer et pour procéder à la visualisation de la première donnée; en frappant de nouveau sur **ENTER**, il est possible de visualiser les autres données.

- TEMPERATURE CHAUDIERE CAFE: l'affichage visualise la température actuelle relevée dans la chaudière Café.
- TEMPERATURE GROUPE CAFE: l'affichage visualise la température actuelle relevée dans le groupe café.
- NOMBRE MARCS: l'affichage visualise le nombre de marcs présents dans le tiroir
- LITRES D'EAU: l'affichage visualise le nombre de litres d'eau consommés (avec la clé "U15" introduite et en frappant la touche **RESET** pendant 5 sec. consécutives, on commande la remise à zéro du nombre de litres et de l'alarme filtre anticalcaire. L'affichage visualise "0")
- CYCLES ENTRETIEN: l'affichage visualise le nombre de cycles groupe manquant avant le déclenchement de l'alarme entretien (avec la clé "U15" introduite, et en frappant la touche RESET pendant 5 sec. consécutives, on commande la remise à zéro des cycles et de l'alarme entretien programmée lors de la procédure d'installation)

Au terme de l'affichage, on retourne sur le menu "LECTURE DONNEES SYSTEME".

PROGRAMMATIONS DOSES

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲, sur l'option PROGRAMMATION DOSES, puis frapper ENTER pour confirmer et pour continuer la sélection de la touche à programmer.

Sélection touche

Les touches , , , , , , (version XS uniquement), (version XS uniquement), (version XS uniquement), (version XS uniquement), (version XS uniquement), (version XS uniquement) sont validées et, en frappant l'une d'entre elles, la dose eau est demandée.

La touche KRESET permet de retourner au niveau de menu précédent.

Supposons, par exemple, que nous désirons programmer la touche .

Dose eau

Programmer la dose eau en cc.

Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la dose: 1÷4000 cc, step 1 cc.

La touche **ENTER** confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant.

La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent, en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

En frappant la touche qui est en cours de programmation (dans notre exemple, la touche), un cycle café est exécuté avec les paramètres associés à la dose afin d'exécuter la programmation par simulation de la dose eau. L'infusion dure tant que la touche **STOP** n'est pas appuyée ou la touche qui met en route la phase finale du cycle café. A la fin du cycle, l'affichage visualise le nombre de CC programmés qu'il est toujours possible de remodifier manuellement avec les touches ▼ et ▲.

Dose supplémentaire

Programmation de la dose d'eau supplémentaire ajoutée à la dose de café.

Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier le temps pour le supplément de la dose eau: 0.0÷20.0 sec, step 0.1 sec; en programmant 0.0 sec la dose supplémentaire d'eau est invalidée.

La touche **ENTER** confirme la valeur et passe au paragraphe suivant.

La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent: SELECTION TOUCHE en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Temps de mouture

Programmation du temps de mouture pour les moulins à café (droit et gauche).

Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier le temps de mouture:: 0.1÷30.0 sec., step 0.1 sec.

La touche **ENTER** confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant. S'il s'agit du dernier paramètre de la dose, on retourne directement au niveau de menu précédent: SELECTION TOUCHE.

La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent: SELECTION TOUCHE, en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Paramètres doses

Le tableau suivant reporte les paramètres nécessaires en phase de programmation doses pour chaque type de boisson.

FRANÇAIS

SELECTIONS CAFE

Paramètre	*Range*	*Step*
dose eau	1÷4000 cc	1 cc
dose supplémentaire eau	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
Temps de mouture droite	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Temps de mouture gauche	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.

SELECTIONS CAPPUCCINO

Paramètre	*Range*	*Step*
dose eau	1÷4000 cc	1 cc
dose supplémentaire eau	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
Temps de mouture droite	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Temps de mouture gauche	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Temps lait	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
tempo lavaggio latte	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELECTIONS LAIT

Paramètre	*Range*	*Step*
Temps lait	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
Temps lavage lait	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELECTIONS CAFE AU LAIT

Paramètre	*Range*	*Step*
dose eau	1÷4000 cc	1 cc
dose supplémentaire eau	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
Temps de mouture droite	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Temps de mouture gauche	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Temps lait	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
Temps lavage lait	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELECTION THE

Paramètre	*Range*	*Step*
dose eau	0.1÷250.0 sec.	0.1 sec.

CONFIGURATION SYSTEME

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲, sur l'option CONFIGURATION SYSTEM, confirmer avec **ENTER** pour continuer.
Pour la configuration du système, les options suivantes sont prévues:

- programmation date et heure
- programmation hebdomadaire on/off
- configuration des touches
- historique alarmes

Les touches ▼ et ▲ permettent de sélectionner les options; la touche **ENTER** permet d'accéder à la fonction sélectionné.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent: CONFIGURATION SYSTEME.

Programmation date et heure

En sélectionnant l'option programmation date et heure, on accède à la programmation de l'horloge de la machine à café .
En accédant à la fonction, le curseur se positionne sur la première rubrique à programmer, à savoir le jour. Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur de la rubrique sur laquelle le curseur est positionné. La touche **ENTER** confirme la valeur de la rubrique sur laquelle est positionné le curseur et permet de se positionner sur la rubrique successive. En confirmant la valeur de la dernière rubrique, on retourne au menu précédent: PROGRAMMATION DATE ET HEURE.
La touche **RESET** annule les modifications et retourne au menu précédent: PROGRAMMATION DATE ET HEURE.

Programmation hebdomadaire ON/OFF

En sélectionnant l'option programmation hebdomadaire on/off, on accède à la programmation du calendrier hebdomadaire des mises en route automatiques de la machine à café .
L'affichage visualise le jour de la semaine avec l'heure de mise en marche et d'arrêt.
Si le jour sélectionné est un jour de repos hebdomadaire l'affichage indique, par exemple, "LUNDI REPOS HEBDOMADAIRE". Par défaut le curseur se positionne sur le jour de la semaine ; si le jour sélectionné n'est pas un jour de repos, l'affichage visualise les rubriques suivantes:

- heure de mise en marche
- minutes de marche
- heure d'arrêt
- minutes d'arrêt

Avec le curseur positionné sur le jour de la semaine, on dispose des fonctions suivantes:

- les touches ▼ et ▲ permettent de changer le jour de la semaine : lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche. L'heure de mise en marche et d'arrêt, ou le message de repos hebdomadaire, s'affiche automatiquement sur la ligne suivante.
- la touche **ENTER** confirme le jour sélectionné et le curseur se positionne sur la rubrique heure de mise en marche ou repos hebdomadaire.
- la touche **RESET** retourne au menu précédent: PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

En confirmant le jour sélectionné, le curseur se positionne sur la rubrique heure de mise en marche.
Avec le curseur positionné sur l'une des quatre rubriques, on dispose des fonctions suivantes:

- les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur du champ sur laquelle se trouve le curseur.
- la touche **ENTER** confirme la valeur de la rubrique sur laquelle se trouve le curseur qui se positionne sur la rubrique suivante. En confirmant la valeur de la dernière rubrique, on retourne sur la rubrique jour de la semaine pour pouvoir sélectionner un autre jour.
- la touche **RESET** sélectionne l'option REPOS HEBDOMADAIRE ou l'HEURE DE MISE EN MARCHE et d'ARRET

Configuration des touches

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲, sur l'option CONFIGURATION TOU-

CHES, puis confirmer avec **ENTER** pour procéder à la sélection de la touche à programmer.

Sélection Touche
Les diodes des doses clignotent pour indiquer les touches sélectionnables.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent: CONFIGURATION TOUCHES.

Type de boisson
Définition de la boisson débitée. Par exemple, supposons que l'on frappe la touche . Les touches ▼ et ▲ permettent de sélectionner le type de boisson parmi les valeurs reportées dans le tableau:

TYPE DE BOISSON
Non utilisable
1 café serré
2 cafés serrés
1 café léger
2 cafés légers
1 carafe
1 verseuse
1 cappuccino
2 cappuccinos
1 café au lait
2 cafés au lait
1 lait
2 lait

La description du type de boisson sera ensuite visualisée sur l'affichage chaque fois que l'on désire reporter la description de la touche.
La touche **ENTER** confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent: SELECTION TOUCHES en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Moulin prioritaire
Définition du moulin à café associé à la touche sélectionnée, .
Les touches ▼ et ▲ permettent de sélectionner le moulin: moulin droit (dx) ou moulin gauche (sx).
La touche **ENTER** confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent, en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Pré-Infusion
Programmation du temps de pré-infusion de la dose.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier le temps de pré-infusion: 0.0÷10.0 sec., step 0.1 sec. En programmant 0.0 la pré-infusion est invalidée.
La touche **ENTER** confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent, en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Temps de déchargement
Programmation du temps de déchargement (égouttement de la pastille de café à la fin du débit).
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier le temps de déchargement: 0.0÷10.0 sec, step 0.1 sec. En programmant 0.0 le déchargement est invalidé.
La touche **ENTER** confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent, en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Temps moteur supérieur
Programmation du temps d'actionnement du moteur supérieur avant l'actionnement du moteur inférieur en phase de déchargement.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier le temps d'actionnement: 0.5 - 1.5 sec, step 0.1 sec.
La touche ENTER confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant.
La touche RESET permet de retourner au niveau de menu précédent, en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Temps moteur inférieur
Programmation du temps d'actionnement du moteur inférieur en début de cycle pour établir la compression du café en poudre.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier le temps d'actionnement: 0.0÷1.5 sec, step 0.1 sec. En programmant 0.0 le mouvement n'est pas exécuté.
La touche **ENTER** confirme la valeur et permet de passer au paragraphe suivant.
S'il s'agit du dernier paramètre de la dose, on retourne directement au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent, en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Paramètres Touches
Le tableau suivant reporte les paramètres nécessaires en phase de programmation touches pour chaque type de boisson.

SELECTIONS CAFE

Paramètre	*Range*	*Step*
moulin prioritaire	moulin droit (dx) moulin gauche (sx)	-
pré-infusion	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
temps déchargement	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
temps moteur supérieur	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
temps moteur inférieur	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.

SELECTIONS CAPPUCCINO

Paramètre	*Range*	*Step*
moulin prioritaire	moulin droit (dx) moulin gauche (sx)	-
pré-infusion	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
temps déchargement	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
temps moteur supérieur	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
temps moteur inférieur	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
séquence	lait-café café-lait	-
déchargement lait	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

SELECTIONS LAIT

Paramètre	*Range*	*Step*
déchargement lait	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

SELECTIONS CAFE AU LAIT

Paramètre	*Range*	*Step*
moulin prioritaire	moulin droit (dx) moulin gauche (sx)	-
pré-infusion	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
temps déchargement	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
temps moteur supérieur	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
temps moteur inférieur	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
déchargement lait	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

Historique alarmes

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲ sur l'option HISTORIQUE ALARMES, puis frapper **ENTER** pour procéder à la visualisation des alarmes.

Visualisation des Alarmes
La description de l'erreur s'affiche, avec la date et l'heure de la vérification de l'alarme.
La dernière alarme détectée dans l'ordre chronologique est affichée la première.
La machine garde en mémoire les 10 dernières erreurs.
En se référant au chapitre "Alarmes et time-out", les alarmes enregistrées en mémoire sont les suivantes : Time-Out Mouvement Moteur ; Manque signal Compt. Volum. ; Time-Out Infusion; Time-Out Niveau Chaud.Vapeur; Alarme Temp.Chaudière; Alarme Temp.Groupe Café ; Time-Out Réchauff.Chaudière ; Time-Out Réchauff.Groupe ; Alarme Capteurs.
Les touches ▼ et ▲ permettent de visualiser selon l'ordre de mémorisation les alarmes suivantes
La touche RESET permet de retourner au niveau de menu précédent: HISTORIQUE ALARMES.

INSTALLATION

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲ sur l'option INSTALLATION, puis confirmer avec **ENTER** pour continuer.
L'ambiance Installation prévoit les options suivantes:
- sélection langue
- temp. chaudière-café
- temp. groupe café
- nombre de marcs de café
- litres épurateur
- cycles manutention
- réchauffement séquentiel
- sélection série
- valideuse électronique (tbd)
- boîte à jetons simplifiée (tbd)
- nombre de chiffres décimaux prix (tbd)
- programmation standard

Les touches ▼ et ▲ sont validées pour sélectionner les options de l'ambiance Installation.
La touche **ENTER** permet d'accéder à la fonction sélectionnée.
La touche **RESET** permet de retourner au niveau de menu précédent.

Sélection Langue

Définition de la langue de dialogue avec l'opérateur, c'est-à-dire la langue utilisée pour les messages visualisés sur l'affichage LCD.
Les touches ▼ et ▲ permettent de sélectionner la langue: italien, anglais, français, allemand, espagnol.
La touche **ENTER** confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Température chaudière café

Programmation de la température de réchauffement de la chaudière à café.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur de set-up de la température de la chaudière à café: 75÷95°C, step 1°C.
La touche **ENTER** confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent: TEMP. CHAUDIERE A CAFE.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Température groupe café

Programmation de la température de réchauffement du groupe café.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur de set-up de la température du groupe café: 70÷95°C, step 1°C.
La touche **ENTER** confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Nombre marcs de café

Programmation du nombre de marcs de café au-delà duquel on désire recevoir l'indication de tiroir marcs plein.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur des marcs de café: 0÷40, step 1.
La touche **ENTER** confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Litres épurateur

Programmation du nombre de litres d'eau au-delà duquel on désire recevoir l'indication "entretien filtre anticalcaire".
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur des litres: 0÷9950, step 10. Si on programme la valeur 0000, la CPU n'actionne pas le contrôle du nombre de litres qui passent à travers l'épurateur.
La touche **ENTER** confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Cycles entretien

Programmation du nombre de cycles du groupe café au-delà duquel on désire recevoir l'indication "entretien".
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur des cycles: 0÷9950, step 10. Si on programme la valeur 0000, la CPU n'actionne pas le contrôle du nombre des cycles du groupe café.
La touche **ENTER** confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Date entretien

Programmation de la date à laquelle on désire recevoir l'indication "entretien".
En accédant à cette fonction, le curseur se positionne sur le jour qui est la première rubrique à programmer.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur de la rubrique sur laquelle est positionné le curseur.
La touche **ENTER** confirme la valeur de la rubrique où se trouve le curseur qui se positionne sur la rubrique suivante. En confirmant la valeur de la dernière rubrique, on retourne au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent.

Réchauffement séquentiel

Programmation de la gestion du réchauffement des chaudières café et services.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier la valeur: YES, NO. Si on programme la valeur YES, le réchauffement de la chaudière café devient prioritaire par rapport au réchauffement de la chaudière services; en programmant NON, le réchauffement des deux chaudières se fait en parallèle.
La touche **ENTER** confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent.
La touche **RESET** retourne au menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

Sélection série

Définition du type d'appareil branché sur le port série.
Les touches ▼ et ▲ permettent de modifier

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XS

Touche														
Boisson	1 serré	1 léger	2 serrés	2 légers	carafe	serveuse	1 cappucc.	2 cappucc.	lait	2 laits	1 café au lait	2 cafés au lait	1 thé	2 thés
Pré-Infusion (sec.)	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	3	3	-	-
Dose Eau (cc.)	65	75	80	100	120	130	70	80	-	-	70	80	-	-
Temps dose supplémentaire eau (sec.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Moulin droit (dx) ou SX (sec.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	SX	DX	-	-	SX	DX	-	-
Temp. Moulin droit (dx) (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Temp. Moulin gauche (sx) (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Temp. Mouvement Sup. (sec.)	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1	-	-
Temp. Mouvement Inf. (sec.)	1	1	0,8	0,5	0,3	0,3	1	0,8	-	-	1	0,8	-	-
Temp. Déchargement (sec.)	6	6	6	6	6	6	6	6	-	-	4	6	-	-
Séquence Lait/Café	-	-	-	-	-	-	L/C	L/C	-	-	-	-	-	-
Temp. Lait (sec.)	-	-	-	-	-	-	9	18	10	19	10	19	-	-
Temp. Lavage lait (sec.)	-	-	-	-	-	-	2	2			2	2	-	-
Temp. Thé/Eau (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	8
Temp. Chaudière (°C)	91													
Temp. Groupe (°C)	91													
N. Marcs de Café	40													
Litres épurateur (l)	3000													
Cycles café	0													
Série	invalidée													
Réchauf. séquentiel	invalidée													
ON/OFF	No													

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XC

Touche														
Boisson	1 serré	1 léger	2 serrés	2 légers	carafe	serveuse	1 cappucc.	2 cappucc.	lait	2 laits	1 café au lait	2 cafés au lait	1 thé	2 thés
Pré-Infusion (sec.)	3	3	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Dose Eau (cc.)	65	75	80	100	120	130	-	-	-	-	-	-	-	-
Temps dose supplémentaire eau (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moulin droit (dx) ou SX (sec.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Moulin droit (dx) (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Moulin gauche (sx) (sec.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Mouvement Sup. (sec.)	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Mouvement Inf. (sec.)	1	1	0,8	0,5	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Déchargement (sec.)	6	6	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-
Séquence Lait/Café	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Lait (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Lavage lait (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Thé/Eau (sec.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Chaudière (°C)	91													
Temp. Groupe (°C)	91													
N. Marcs de Café	40													
Litres épurateur (l)	3000													
Cycles café	0													
Série	invalidée													
Réchauf. séquentiel	invalidée													
ON/OFF	No													

la valeur: non utilisable, compte-frappes, jetons.
La touche ENTER confirme la valeur et retourne au niveau de menu précédent.
La touche RESET retourne au menu précédent en laissant la valeur du paramètre précédente à la modification.

PROGRAMMATION STANDARD

Cette fonction permet de configurer la machine à travers des valeurs prédéfinies de certains paramètres. Dans cette ambiance, il faut sélectionné le type de paramètre auquel on veut attribuer une valeur prédéfinie en phase de projet.
L'ambiance installation-programmation standard prévoit les options suivantes:
- doses eau
- doses supplémentaires eau
- temps de mouture
- temps lait
- temps lavage lait

Les touches ▼ et ▲ sont validées pour sélectionner les options susmentionnées.
La touche **ENTER** est validée pour accéder à la fonction sélectionnée.
La touche **RESET** retourne au niveau de menu précédent.

Doses eau
Cette fonction permet de configurer les doses eau de toutes les touches avec les valeurs prédéfinies en phase de projet.
Au terme de la programmation avec les valeurs standard, la machine retourne au niveau de menu précédent.

Temps de mouture
Cette fonction permet de configurer les temps de mouture de toutes les touches avec les valeurs prédéfinies en phase de projet.
Au terme de la programmation avec les valeurs standard, la machine retourne au niveau de menu précédent: PROGRAMMATION STANDARD – TEMPS DE MOUTURE.

Doses supplémentaires eau
Cette fonction permet de configurer les doses supplémentaires d'eau de toutes les touches avec les valeurs prédéfinies en phase de projet.
Au terme de la programmation avec les valeurs standard, la machine retourne au niveau de menu précédent PROGRAMMATION STANDARD- DOSES SUPPLEMENTAIRES EAU.

Temps lait
Cette fonction permet de configurer les temps lait de toutes les touches avec les valeurs prédéfinies en phase de projet.
Au terme de la programmation avec les valeurs standard, la machine retourne au niveau de menu précédent: PROGRAMMATION STANDARD-TEMPS LAIT.

Temps lavage lait
Cette fonction permet de configurer les temps lavage lait de toutes les touches avec les valeurs prédéfinies en phase de projet.
Au terme de la programmation avec les valeurs standard, la machine retourne au niveau de menu précédent: PROGRAMMATION STANDARD-TEMPS LAVAGE LAIT.

PROGRAMMATION PAR ORDINATEUR

La machine automatique est capable de dialoguer avec un ordinateur PC à travers lequel il est possible d'exécuter les opérations suivantes:
- certains tests de service
- lecture et programmation des paramètres de configuration de la machine suivants :
  - température de remise au régime normal (10 – 30 degrés en dessous du set point)
  - sélection gestion clés : 2 ou 15
  - mise en marche/arrêt horloge timekeeper
  - remise à zéro total absolu (cycles groupe)
  - temps de lavage (pause, actionnement ev.)
- compteur total des alarmes
- la lecture et la remise à zéro des totaux doses
- la lecture et la remise à zéro de l'historique alarmes

Le branchement entre la carte électronique et le PC est réalisé à travers RS232.

ALARMES ET TIME-OUT

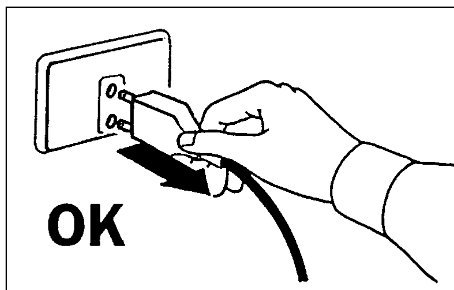
Toutes les signalisations d'alarme prévoient la visualisation d'un message sur l'affichage LCD et un signal acoustique intermittent avec buzzer (sauf pour les alarmes Tiroir marcs rempli, Blocage tiroir marcs, Porte ouverte, Entretien et Alarme filtre anticalcaire).
La remise à zéro des alarmes prévoient une remise à l'état initial dite MISE EN ROUTE ET MISE EN SERVICE (température, niveaux, CYCLE A VIDE).

FRANÇAIS

ALARME	CAUSE	EFFET	RESET	NOTES
TIROIR MARCS REMPLI	Le comptage des marcs a atteint la valeur programmée	10 sélections qui prévoient le café sont encore possibles	Avec la machine allumée, extraire le tiroir marcs, le vider et le remettre en place. Cette opération doit être effectuée dans un temps supérieur à 7 secondes	1. En éteignant la machine et en la rallumant sans vider le tiroir, l'alarme ne s'élimine pas. 2. Si la valeur programmée n'est pas atteinte mais que l'on extrait le tiroir pendant plus de 7 secondes, la remise à zéro des marcs s'effectue quand même. A partir du moment où cette alarme se déclenche, il est possible d'effectuer encore 10 sélections qui prévoient le café, après quoi la machine actionne l'alarme BLOCAGE TIROIR MARCS
BLOCAGE TIROIR MARCS	Le comptage des marcs a dépassé la valeur programmée de 10 marcs	Blocage des sélections avec café, alors que les fonctions thé et lait sont encore validées	Avec la machine allumée, extraire le tiroir marcs, le vider et le remettre en place. Cette opération doit être effectuée dans un temps supérieur à 7 secondes	1. En éteignant la machine et en la rallumant sans vider le tiroir, l'alarme ne s'élimine pas. 2. Si la valeur programmée n'est pas atteinte mais que l'on extrait le tiroir pendant plus de 7 secondes, la remise à zéro des marcs s'effectue quand même. Un signal sonore de 1 seconde est prévu, qui s'actionne à la fin du cycle d'exécution
PORTE OUVERTE	La carte électronique a relevé l'ouverture de la porte antérieure	Le système arrête toutes les opérations en cours	Fermer la porte	La fermeture de la porte élimine l'alarme et le système se positionne sur "0" – Machine OFF. Un signal sonore de 1 seconde est prévu lorsque l'on ouvre la porte
T.O. MOT SUP MOUV SUP	Le mouvement du moteur supérieur a dépassé le temps maximum prévu pour atteindre le microcontact de position haute	Blocage du mouvement du moteur	En éteignant et en rallumant la machine, le CYCLE DE POSITIONNEMENT du groupe démarre si le piston supérieur arrive à atteindre la position haute; l'alarme est éliminée; autrement l'alarme se répète et le piston inférieur n'est pas mis en mouvement	
T.O. MOT SUP MOUV INF	Le mouvement du moteur supérieur a dépassé le temps maximum prévu pour atteindre le microcontact de position basse	Blocage du mouvement du moteur	En éteignant et en rallumant la machine, le CYCLE DE POSITIONNEMENT du groupe démarre si le piston supérieur arrive à atteindre la position basse; la pastille est expulsée et l'alarme est éliminée; autrement l'alarme se répète et le piston inférieur n'est pas mis en mouvement	
: T.O. MOT INF MOUV SUP	Le mouvement du moteur inférieur a dépassé le temps maximum prévu pour atteindre le microcontact de position haute	Blocage du mouvement du moteur	En éteignant et en rallumant la machine, le CYCLE DE POSITIONNEMENT du groupe démarre si le piston inférieur arrive à atteindre la position haute; l'alarme est éliminée; autrement l'alarme se répète et le piston supérieur n'est pas mis en mouvement	
T.O. MOT INF MOUV INF	Le mouvement du moteur inférieur a dépassé le temps maximum prévu pour atteindre le microcontact de position basse	Blocage du mouvement du moteur	En éteignant et en rallumant la machine, le CYCLE DE POSITIONNEMENT du groupe démarre si le piston inférieur arrive à atteindre la position basse; l'alarme est éliminée; autrement l'alarme se répète et le piston supérieur n'est pas mis en mouvement	
ERR. CAPTEURS	La CPU a relevé la fermeture des microcontacts qui, en phase d'attente, ne devraient pas être fermés simultanément	Les fonctions de la machines s'interrompent	Couper l'alimentation électrique, vérifier le fonctionnement correct des microcontacts de mouvement du groupe et rallumer la machine	
ERR. COMPTEUR VOL.	Le compteur volumétrique n'a reçu aucune impulsions pendant une durée supérieure à 6 secondes	Affichage de l'alarme. La dose s'arrête automatiquement lorsque le temps limite de distribution de 2 minutes est atteint	L'alarme s'élimine automatiquement, au retour des impulsions, ou en effectuant une nouvelle sélection après avoir arrêtée celle en cours d'exécution	
ERR. DEBIT	L'infusion a dépassé le temps limite de 2 minutes. Cette alarme est la conséquence logique d'une alarme du compteur volumétrique non éliminée	La distribution en cours d'exécution est terminée	Frapper la touche 0-1 ou sélectionner une nouvelle dose	
ERR. NIV CHAUD. SERV.	Le remplissage de la chaudière vapeur a dépassé la limite de temps programmé à 60/90 secondes	Blocage de la machine qui se place sur OFF	Frapper la touche 0-1: la machine exécute la procédure de "MISE EN ROUTE ET MISE EN SERVICE".	
ERR. PRESSION H2O	La CPU a relevé l'ouverture du pressostat de contrôle de l'eau	Affichage de l'alarme	Débrancher l'alimentation de la machine, vérifier que la pression hydrique ne soit pas inférieure à la valeur de tarage du pressostat. Rebrancher la machine puis appuyer sur la touche 0-1 : l'appareil effectue la procédure de "MISE EN ROUTE ET MISE EN SERVICE". Si la machine n'est pas reliée au réseau hydrique, le pressostat subit un court-circuit	
ERR. TEMP. CHAUD. CAFE	La température de l'eau dans la chaudière café (TEMC-CAF) a dépassé la valeur prévue (xx degrés au dessus du set-up programmé).	Blocage de la machine qui se place sur OFF	Laisser la température revenir dans les limites consenties, puis appuyer sur la touche 0-1 : la machine effectue la procédure de "MISE EN ROUTE ET MISE EN SERVICE".	
ERR. TEMP GROUPE	La température du groupe café a dépassé la valeur prévue (xx degrés au dessus du set-up programmé).	Blocage de la machine qui se place sur OFF	Laisser la température revenir dans les limites consenties, puis appuyer sur la touche 0-1 : la machine effectue la procédure de "MISE EN ROUTE ET MISE EN SERVICE".	
T.O. RECHAUF.CHAUD .CAFE	L'actionnement du réchauffement de l'eau dans la chaudière à café (RECCAF) a dépassé le time-out de sécurité établi. Ce temps est de 3 minutes lorsque la température relevée est supérieure à la valeur de régime normal mais inférieure à la valeur programmée. Si la température relevée est comprise entre 5°C et la valeur de régime, le time-out est de 15 minutes.	Blocage de la machine qui se place sur OFF	Effectuer le contrôle de la sonde de température et de la résistance de réchauffement. Brancher la machine et appuyer sur la touche 0-1 : la machine exécute la procédure de "MISE EN ROUTE ET MISE EN SERVICE".	
T.O. RECHAUF. GROUPE	Le réchauffement du groupe café a dépassé le time-out de sécurité établi. Ce temps est de 3 minutes lorsque la température relevée est supérieure à la valeur de régime normal mais inférieure à la valeur programmée. Si la température relevée est comprise entre 5°C et la valeur de régime, le time-out est de 15 minutes.	La machine demeure en IDLE-ON mais le message ERR. RECHAUFFEMENT GROUPE CAFE reste affiché, la sélection doses est validée	Eteindre la machine. Effectuer le contrôle de la sonde de température et de la résistance de réchauffement, puis rebrancher la machine et appuyer sur la touche 0-1 : la machine effectue la procédure de "MISE EN ROUTE ET MISE EN SERVICE"..	
ENTRETIEN	La machine a atteint le nombre de cycles ou la date d'entretien établis	Affichage de l'alarme. Les cafés sont effectués normalement, mais un message d'alarme s'affiche.	La remise à zéro du nombre de cycles machine peut être effectuée dans la fonction " lecture données système – cycles d'entretien " avec la clé U/15 introduite	En programmant le nombre de cycles sur 0, l'alarme est éliminée. En programmant une date plus lointaine, l'alarme ne se déclenche pas. Un signal sonore de 5 secondes est prévu, qui s'actionne à la fin de chaque cycle en présence de l'alarme.
ENTR. FILTRE ANTICALC	Un signal sonore de 5 secondes est prévu, qui s'actionne à al fin de chaque cycle lorsque l'alarme est présente	Affichage de l'alarme. Les cafés sont distribués normalement, mais le message d'alarme s'affiche.	La remise à zéro du nombre de litres d'eau consommés par la machine peut être effectuée dans la fonction "lecture données système – cycles d'entretien" avec la clé U15 introduite.	En programmant le nombre de litres sur 0, l'alarme est éliminée. Un signal sonore de 5 secondes est prévu, qui s'actionne à la fin de chaque cycle lorsque l'alarme est présente
ERR. MEMOIRE DONNEES	La CPU a relevé des données incohérentes dans la mémoire de données	Les fonctions de la machine s'interrompent et la machine se place sur IDLE-OFF	Effectuer la procédure de Preset	

Nettoyage de la carrosserie

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de mettre la machine à l'état énergétique"0" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et fiche débranchée).



ATTENTION: ne jamais utiliser de solvants, de produits à base de chlore ou d'abrasifs.

Nettoyage de la partie service : retirer le plan de service en soulevant la partie avant et en la faisant glisser; nettoyer le plateau sous-jacent de récupération de l'eau avec de l'eau chaude et un détergent. Nettoyage de la structure externe: pour nettoyer les panneaux, utiliser un chiffon humide et souple.

Nettoyage du groupe de distribution et du circuit du lait

Se positionner, à l'aide des touches ▼ et ▲, sur l'option LAVAGE, puis confirmer avec **ENTER**. L'affichage indique le premier type de lavage: LAVAGE COMPLET.

Choisir, avec les touches ▼ et ▲ le type de lavage que l'on désire actionné; les options possibles sont:

- LAVAGE COMPLET (exécution simultanée du lavage groupe café et du lavage des circuits du lait).
- LAVAGE LAIT (lavage du circuit du lait, qui dure environ 240 sec.)
- LAVAGE GROUPE (lavage groupe café avec actionnement intermittent de la pompe et de l'électrovanne de distribution café, effectué 15 fois)

Pour effectuer le lavage du groupe de distribution café, positionnez-vous sur l'option LAVAGE GROUPE et procédez comme suit:
- Introduire la pastille de détergent à travers le volet situé entre les cloches du café, sur le plateau porte-tasses supérieur
- Confirmer avec **ENTER** l'option LAVAGE GROUPE; la machine entame automatique son cycle de lavage.

Le cycle de nettoyage consiste dans la distribution d'eau chaude interrompue par des intervalles de temps mort; le cycle a une durée totale de 15 distributions (environ 4 minutes).
Répéter l'opération de lavage sans introduire de pastille pour éliminer entièrement les résidus de détergent.

Il est recommandé d'effectuer un LAVAGE GROUPE au moins une fois par jour pour que le secteur de distribution demeure propre. Le lavage du groupe doit être effectué au moins une fois par semaine avec des pastilles détergentes spéciales.

ATTENTION: RISQUE D'INTOXICATION.

Lorsqu'un cycle de lavage avec des pastilles détergentes a démarré, nous rappelons de ne pas l'interrompre afin d'éviter que des résidus de pastille ne demeurent à l'intérieur de la machine.

La version CAFFETTERIA ITALIANA XC est prédisposé pour exécuter aussi le nettoyage du circuit du lait. Pour effectuer le lavage du circuit du lait, procéder comme suit:
- Retirer le tube d'aspiration du lait du récipient et l'introduire dans un autre récipient contenant de l'eau et du détergent.
- Avec la clé "U" de programmation ou la clé "T", se positionner sur l'option LAVAGE GROUPE et frapper **ENTER**.

La phase d'aspiration du détergent démarre pour le nettoyage des tubes, du générateur de mousse pour cappuccino et des différentes électrovannes. Une fois le cycle d'aspiration et de nettoyage avec détergent terminé, répéter l'opération de lavage en remplaçant le détergent par de l'eau pour éliminer les éventuels résidus encore présents dans les tubes.
Par contre, en sélectionnant l'option

"LAVAGE COMPLET" les lavages du groupe café et du circuit lait sont effectués simultanément, selon les modalités susmentionnées.

Nous conseillons d'effectuer ces opérations de lavage à la fin de la journée et, quoi qu'il en soit, chaque fois que la machine est arrêtée pour une période de non-utilisation.

Nettoyage du convoyeur de café

 ATTENTION: RISQUE DE BRULURES

Toute opération de nettoyage doit être effectuée à l'aide de la brosse dont la machine est équipée, en évitant ainsi à l'opérateur d'entrer en contact avec les parties chaudes de la machine.

- Mettre la machine à l'état énergétique "0"
- Ouvrir le volet de la commande
- Enlever les éventuels résidus de café déposés sur les parois du convoyeur.

Régénération des résines de l'épurateur

(Exécutée par le personnel qualifié)

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur du chauffe-eau et des échangeurs de chaleurs, il est nécessaire que l'épurateur soit toujours en parfait état. Il faut pour cela effectuer régulièrement, aux dates établies, la régénération des résines ioniques. Les temps de régénération seront établis selon la quantité de cafés distribués quotidiennement et selon la dureté de l'eau utilisée. Il est possible de les relever, à titre indicatif, sur le diagramme reporté, relatif aux épurateurs du type KD/8, KD/12 (Fig. 10).

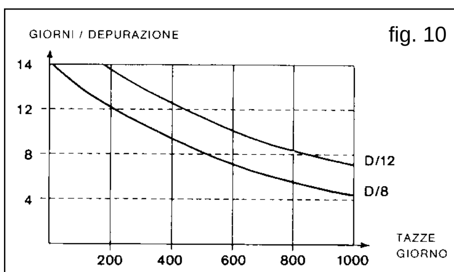


fig. 10

Régénération: après avoir établi les temps de régénération, procéder selon les indications ci-dessous:

- mettre la machine à l'état énergétique "0" (à savoir, interrupteur éteint et fiche débranchée) et placer un récipient, d'une capacité d'au moins 2 litres, sous le tube "E" (Fig. 11/A)
- tourner les leviers "C" et "D" de gauche à droite (Fig. 11/B)
- retirer le bouchon en dévissant la poignée "G"
- introduire du sel de cuisine ordinaire (1 kg pour le modèle KD/8; 1,5 kg pour le modèle KD/12)
- remettre le bouchon et positionner à nouveau le levier "C" sur la gauche (Fig. 11/C) en laissant évacuer l'eau salée à travers le tube "F" jusqu'à ce qu'elle redevienne entièrement douce (1/2 heure environ
- replacer alors le levier "D" sur la gauche (Fig. 11/D)

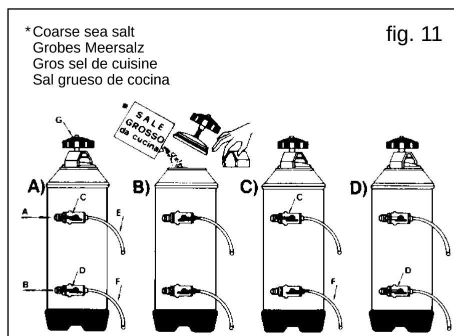


fig. 11

FRANÇAIS

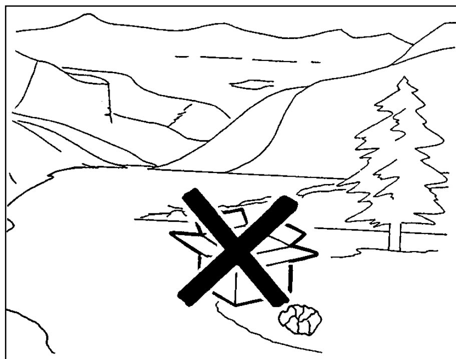
DEUTSCH

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

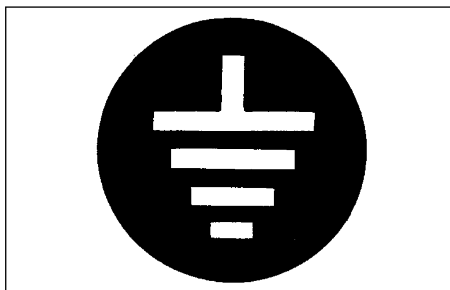
1 Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

2 Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen weil es eine große Gefahrenquelle darstellt und ordnungsgemäß entsorgen.

 ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR



3 Bevor das Gerät angeschlossen wird, sich vergewissern, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes, rechts oben. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen.
Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerläßlich und im Zweifelsfall sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal wenden.
Überprüfen, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und sich im Zweifelsfall an den Fachmann werden.



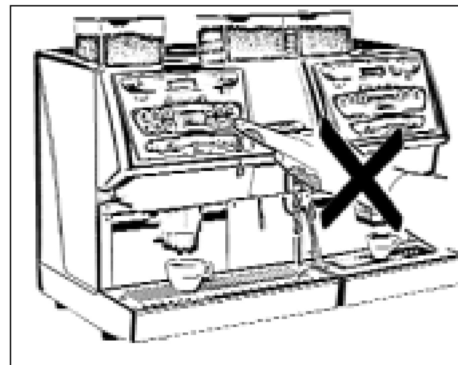
Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

4 Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Deshalb muß man sich an einen autorisierten Techniker wenden.

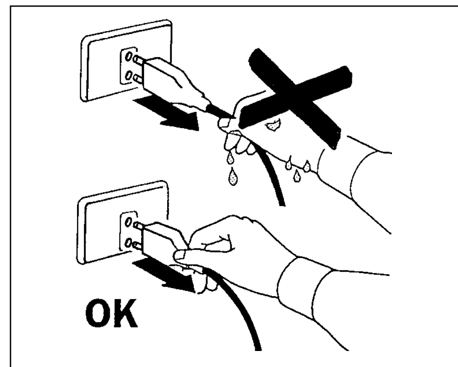
5 Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen wurden, verantwortlich gemacht werden.

6 Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger, grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:
- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füssen bedienen;

 ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

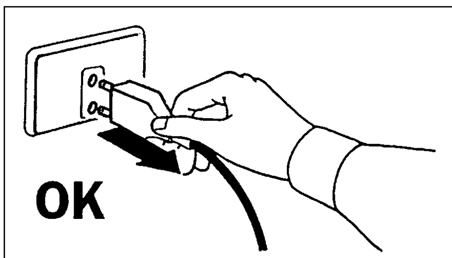


- das Gerät nicht barfuß bedienen
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluß zum Gerät zu unterbrechen



- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, daß das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und Personen, die dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

7 Vor jeder Art von Wartung, die vom autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, muß der Stecker herausgezogen und das Gerät ausgeschaltet werden.



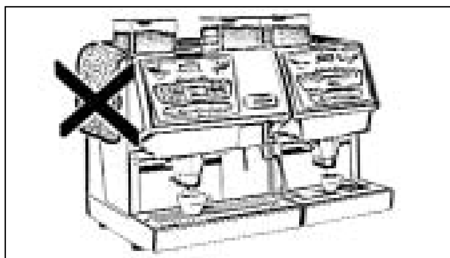
7/a Was die Reinigung des Gerätes anbelangt, muß die Maschine spannungslos gesetzt werden, das heißt, der SCHALTER DER MASCHINE AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN werden, wobei man sich ausschließlich an die in dieser Bedienungsanleitung vorgesehenen Anweisungen zu halten hat.

8 Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vornehmen. Sich ausschließlich an Fachpersonal werden.
Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen, Eine Nichtbeachtung der og. Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

9 Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

10 Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

11 Die Einlass-und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

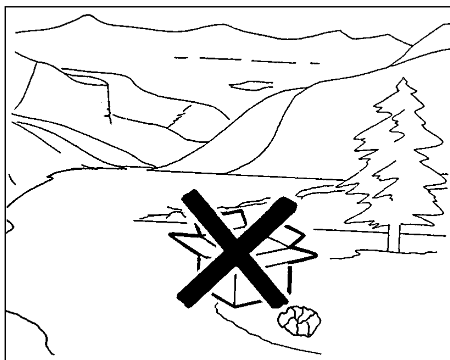


12 Das Versorgungskabel diese Geräte darf nicht von Verbraucher ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabels, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

13 Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.

 ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Anweisungen geben wird.

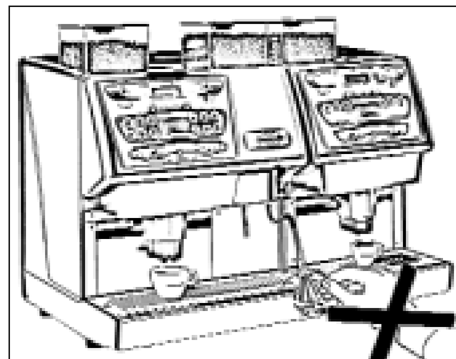


14 Um ein gute Belüftung der Maschine zu gewährleisten, muß diese belüftungsseitig mindestens 15 cm von Mauern und anderen Maschinen entfernt sein.

15 Der Spülzyklus der Maschine darf nicht unterbrochen werden, da Spülmittelrückstände im Inneren der Abgabegruppe verbleiben können.

 ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

16 Bei Benutzung der Dampfdüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, daß die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten und die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch zu berühren.



 ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

17 Wir weisen darauf hin, daß die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muß.

18 Beim Auffüllen der Kaffees, darf der Bediener niemals mit den Händen in das Innere des Behälters greifen.

 ACHTUNG SCHNITTGEFAHR

Herzlichen Glückwunsch,
mit dem Kauf des Modells CAFFETTERIA ITALIANA haben sie eine optimale Wahl getroffen.
Hiermit steht Ihnen nicht nur eine einfache Kaffeemaschine zur Verfügung, sondern eine wirklich vollautomatische und computergesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache Handhabung.
Wir sind sicher, dass unser Modell CAFFETTERIA ITALIANA Ihr Vertrauen in die Firma Nuova Simonelli bestärken wird und Sie sicherlich auch anderen den Kauf dieses Kaffeeautomaten empfehlen werden, sobald Sie erkannt haben, dass Sie mit dem Gerät CAFFETTERIA ITALIANA die Rentabilität des Caffetteria-Services erhöhen und die Betriebskosten optimieren können.
Diese Maschine wurde gemäß den Richtlinien CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 sowie der nachfolgenden Veränderungen hergestellt.
Mit freundlichen Grüßen



Nuova Simonelli s.r.l.

TECHNISCHE DATEN

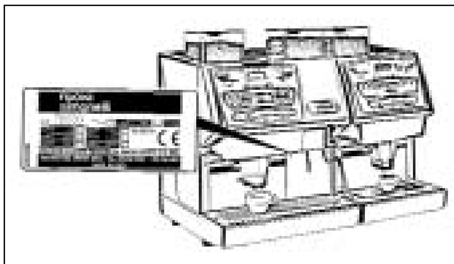


SERIE	NETTOGEWICH	BRUTTOGEWICHT	Heizleistung total	Elektrische Leistung Boiler Kaffee	Elektrische Leistung Boiler Wasser	Volumen Boiler Kaffee	Volumen Boiler Wasser
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**	90 Kg. 198 Lb.	100 Kg. 220 Lb.	6000 W.	3500 W.	2500 W.	1,6 L 0,42 gal	3,5 L 0,92 gal
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**	50 Kg. 110 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	3500 W.	2500 W.	–	1,6 L 0,42 gal	–
	MAßE mm		A	B	C	D	E
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**			545 mm 21 3/16"	445 mm 17 3/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**			385 mm 15 1/16"	285 mm 11 1/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"

TRANSPORT UND VERLAGERUNG

Identifizierung der Maschine

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.



Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.
Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:
- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.

Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

⚠ ACHTUNG: STOß- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

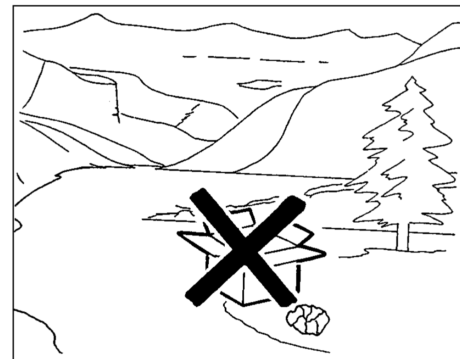
Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.
Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen

⚠ ACHTUNG: STOSS- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern des Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

⚠ ACHTUNG: VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

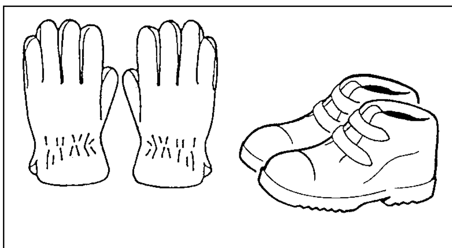
Nach dem Auspacken aus den Paletten bzw. der Behälter, das Verpackungsmaterial nicht in der Umwelt entsorgen. Verschmutzungsgefahr.



Installationsanweisungen von Modell "CAFFETTERIA ITALIANA"

⚠ ACHTUNG: VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.Vor der Durchführung der Installations- und Einstellungsarbeiten müssen die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gründlich gelesen und befolgt werden. Der qualifizierte Techniker muss Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen.



Nach Sicherstellung, daß in der Verpackung die Zusatzbehörpackung auch enthalten ist, die Maschine an der vorgesehenen Stelle aufstellen und durch Einstellung der dafür vorgesehenen Standbeine die Maschine ausrichten.

Darauffolgend die Reiniger an der vorgesehenen Stelle positionieren. Wir machen darauf aufmerksam, daß in allen Ausführungen des Models CAFETERIA ITALIANA die Pumpe in der Maschine eingebaut ist, so daß der Anschluß äußerst einfach wird.

Bevor der Wasseranschluß an die Maschine erfolgt, muß man Wasser aus dem Reiniger fliessen lassen, um dadurch eventuelle Unreinheiten oder Fettrückstände zu beseitigen.

Nun kann das Fachpersonal die endgültigen Wasser- und Elektroanschlüsse vornehmen.

Sollte das mitgelieferte elektrische Kabel nicht ausreichend sein, muß das Fachpersonal immer eines mit gleichem Durchmesser verwenden. Sicherstellen, daß die Elektroanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist, die durch das gelb-grüne Kabel und der Maschine angeschlossen sein muß.

⚠ ACHTUNG: KURZSCHLUSSGEFAHR

Wir möchten den autorisierten Elektriker daran erinnern, daß DIE MASCHINE IMMER DURCH EINEN AUTOMATISCHEN SCHALTER VON ENTSPRECHENDER LEISTUNG (220-240 V/12A) GESCHÜTZT SEIN MUSS.

Der Betrieb haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Bestimmungen über Sicherheit, Installation und Wartung in diesem Handbuch zustande kommen (wir weisen nochmals darauf hin, daß zuvor genannte Arbeitsgänge nur von Fachpersonal durchgeführt werden dürfen).

Für eine gute Funktionsfähigkeit und Lebensdauer der Maschine, empfehlen wir am Wasserzulauf einen Filter, welcher 150 Mikron nicht überschreitet, und einen Enthärter zu installieren.

Sicherstellen, daß der Druck nicht unterhalb 2 Bar liegt, sonst muß der Warmwassermischer eingestellt werden.

Die rechte Seitenwand der Maschine abnehmen, um den Zugang zum Mischer zu ermöglichen.

Mischereinstellung: Während des Ablassens von warmen Wasser den kleinen Griff, der sich in der Mitte oberhalb des Heißwasserkessels befindet, betätigen. Durch kleine Verschiebungen verursachen Sie Temperaturveränderungen am Wasserauslauf.

Ferner darf der Netzdruck die 4 Bar nicht überschreiten. Im entgegengesetzten Fall einen Druckreduzierer vor dem Reiniger vorsehen.

⚠ ACHTUNG: KURZSCHLUSSGEFAHR

Bevor Sie das Gerät an das elektrische Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass der entsprechende Spannungswert mit dem des Gerätes übereinstimmt (siehe technische Eigenschaften Seite 10).

Die Maschine an das Stromnetz anschließen.

Die Maschine ist nun im "Wartezustand", das LED der Anschalte-Taste blinkt

 .

EINSCHALTEN: Schalten Sie die Maschine durch Betätigung der Einschalttaste ein. Die Maschine startet die Selbstdiagnose, einen Zyklus für das Positionieren der Einheit und, falls erforderlich, das Nachfüllen des Heißwasserkessels mittels der automatischen Wasserstandsregulierung.

BEACHTEN SIE: Die Maschine hat zur automatischen Wasserstandsregulierung eine maximale Zeit von 60 bis 90 Sekunden. Nach abgelaufener Zeit wird die Funktion unterbrochen und auf dem Display wird **WASSERSTAND FEHLERHAFT** angezeigt. Sollte diese Fehlermeldung in der ersten Phase der Installation eintreten, muß die Maschine ausgeschaltet werden **(Die Einschalte-Taste mindestens 1 Sekunde angedrückt halten)** und dann erneut einschalten; dadurch wird das komplette Füllen des Heißwasserkessels ermöglicht. Nachdem die Wasserabfüllung des Heißwasserkessels beendet ist, werden die elektrischen Widerstände des Heißwasserkessels und der Einheit aktiviert. In ca. 15 Minuten erreicht die Maschine die Betriebstemperatur. Nach Beendigung der Selbstdiagnosephase, zeigt das Display **HEIZVORGANG GRUPPE** an. Wenn die Temperatur der Einheit den optimalen Grad erreicht, erscheint auf dem Display die Anzeige **MASCHINE BEREIT**.

Nachdem alle Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch aufmerksam gelesen und zur Kenntnis genommen wurden und nachdem die Maschine an das elektrische und hydraulische Netz angeschlossen worden ist, kann der qualifizierte Techniker mit der Einstellung der Maschine beginnen.

EINSTELLUNGEN DURCH DEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER

Nachdem alle Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch aufmerksam gelesen und zur Kenntnis genommen wurden und nachdem die Maschine an das elektrische und hydraulische Netz angeschlossen worden ist, kann der qualifizierte Techniker mit der Einstellung der Maschine beginnen.
Im Inneren der Maschine (hinter dem Auffangbehälter für den Kaffeesatz, siehe Bild 1) befindet sich ein Manometer mit doppelter Skala (siehe Bild 6) um den Druck des Boilers Kaffe (Bandbreite 0-2,5 Bar) und den Druck der volumetrischen Pumpe (Bandbreite 0-15 Bar) zu messen.

Einstellung des Druckwächters Boiler Temperatur

Zur Erhöhung bzw. Verminderung des Boilerdrucks (und somit der entsprechenden Temperatur) muß der Fachtechniker wie folgt verfahren:
- die obere Tassenwärmeplatte entfernen
- für eine Verminderung die Einstellschraube (Abb. 8) im Uhrzeigersinn, für eine Erhöhung gegen den Uhrzeigersinn betätigen

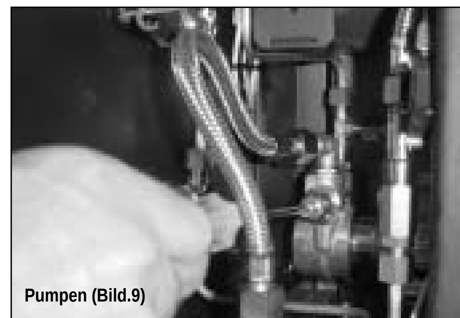
Der korrekte Wert beträgt 0,8 – 1,4 Bar.

Pumpeneinstellung

Für die Einstellung der Pumpe muß der Fachtechniker wie folgt verfahren:
- die Kaffeesatz-Schublade herausnehmen
- die Sicherheitsmutter lockern
- die Einstellschraube drehen
- den Pumpendruck erhöhen (im Uhrzeigersinn drehen)
- den Pumpendruck vermindern (gegen den Uhrzeigersinn drehen); die empfohlenen Werte bewegen sich zwischen 7-9 Bar.
- Die Sicherheitsmutter festziehen (Bild 9).


Manometer (Bild 6)


Druckwächter (Bild.8)


Pumpen (Bild.9)

Einstellung des Mahlgrades

- Die Maschine mittels der Taste STECKER ausschalten. Dies muss mit trockenen Händen vorgenommen werden.
- Zugangstür zu den Steuerelementen öffnen, um Zugriff zu der Einstellmutter des Mahlwerks zu erlangen (Abb. 8). Durch Befolgung des Richtungspfeils kann die Mahlung der Kaffeebohnen in gröbere Körnung (gegen den Uhrzeigersinn) bzw. feinere Körnung (im Uhrzeigersinn) eingestellt werden.

Die Tür wieder schließen.

Bevor Sie zum ersten Mal die Maschine in Betrieb nehmen vergewissern Sie sich, dass Sie die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gelesen und genau befolgt haben.

EINSCHALTEN: Betätigen Sie die Drucktaste und die Maschine startet einen Selbstdiagnosezyklus (bei kalter Maschine kann dieser Zyklus bis zu 20/25 Minuten andauern.) Nach Zyklusbeendigung zeigt das Display MASCHINE BEREIT an.

Für den Fall, daß am Display die Meldung "KAFFEEWASSER AUFFÜLLEN" erscheint, ist es notwendig den Kaffee manuell nachzufüllen, indem die Taste . betätigt wird.
Die Maschine wird Ihnen die Meldung "ZYKLUS KAFFEEWASSER AUFFÜLLUNG" anzeigen und der vorgesehene Wasserstand im Boiler für Kaffeewasser wird wieder hergestellt.
BEACHTEN SIE: Sollte der Selbstdiagnosezyklus eine Störung oder einen Funktionsfehler anzeigen, wenden Sie sich an den Kundendienst. Der Bediener darf keineswegs selbst eingreifen.

AUSSCHALTUNG: Drücken Sie die Drucktaste **mindestens eine Sekunde lang**. Die Maschine schaltet sich aus und auf dem Display wird **OFF** angezeigt.

1 Caffè kurz, 2 Caffè kurz,
1 Caffè lang, 2 Caffè lang,
Karaffe/Kanne, Karaffe/Kanne,
1 Cappuccino (nur Version XS)
2 Cappuccino (nur Version XS)
1 CaffèLatte (nur Version XS)
2 CaffèLatte (nur Version XS)
1 Milch heiß (nur Version XS)
2 Milch heiß (nur Version XS)

KOFFEINFREI: Kaffee Koffeinfrei
- Auf dem Display wird die Mitteilung "ÖFFNEN TÜR KOFFEINFREI", erscheinen. Öffnen Sie die Klappe auf der Tassenablage zwischen den beiden Kaffeebehälter.
- Beim Öffnen der Klappe wird die Mitteilung "KAFFEEPULVER AUFFÜLLEN UND KOFFEINFREI SCHLIESSEN" erscheinen. Füllen Sie den koffeinfreien Kaffee ein und schliessen Sie die Klappe.
- An diesem Punkt angelangt wird die Mitteilung "PORTION KOFFEINFREI AUSWÄHLEN". Betätigen Sie eine der Tasten

.

Zubereitung fortlaufend: erlaubt die automatische Zubereitung der vorgegebenen Anzahl an Kaffee und die Veränderung dieser Programmierung (mind. 2 max. 99):
- drücken Sie die Taste Zubereitung fortlaufend und das Display wird die Anzahl der Kaffeeportionen anzeigen, welche zubereitet werden sollen. Diese kann man verändern, indem die Tasten ▲ und ▼ gedrückt werden (**Beachten Sie**: Nach dem Verändern der Anzahl der Kaffeeportionen drücken Sie **ENTER** um diese Anzahl zu speichern)
- Die Tasten und erlauben das Mahlwerk zu bestimmen, mit welchem die fortlaufenden Portionen gemahlen werden. Das zugehörige led schaltet sich ein.
- an diesem Punkt angelangt drücken Sie die aufleuchtenden Tassen:

(**Beachten Sie**: Wenn Sie die fortlaufende Zubereitung unterbrechen möchten, drücken Sie . Die bereits laufende Zubereitung wird noch beendet. Mit der Taste **STOP** können Sie dagegen die Zubereitung des aktuellen Kaffees und des fortlaufenden Zykluses sofort stoppen).

STOP: Erlaubt die Zubereitung von Caffé, Cappuccino, CaffeLatte und Milch sofort zu stoppen.

DEUTSCH

  **WARMWASSER**: Erlaubt die Zubereitung von Warmwasser. Das nochmalige Drücken das stoppen der Zubereitung.
(**Beachten Sie**: Die Taste **STOP** stoppt die laufende Zubereitung).

,  Ermöglichen das Auswählen der Mühle, welche zur Vorbereitung des Kaffees verwendet wird. Dies unabhängig von der vorher in Phase der Programmierung ausgewählten Mühle. Das Auswählen muss vor der Zubereitung der Kaffeeportion vorgenommen werden.
Es ist möglich beide Mühlen auszuwählen. Mit den Tasten ▲ und ▼ können Sie den Prozentsatz des von beiden Mühlen benutzten Kaffees einstellen.

KONFIGURATIONSMERKMALE MIT 2 SCHLÜSSELN

Die Maschine ist mit zwei Schlüsseln ausgestattet: Einem **T**-Schlüssel (Direktor/Anzeigen) und einem **U**-Schlüssel (Eigentümer/Techniker).
Mit dem **U**-Schlüssel könne Sie in alle Funktionsbereiche der Maschine gelangen. Mit dem **T**-Schlüssel gelangen Sie lediglich in folgende Funktionsbereiche:
- Auswahl der Portionen
- Aktivierung der Reinigungszyklen der Zubereitungsgruppe, des Milchkreislaufs oder Komplettreinigung.
- Portions- und Reinigungsanzeige ohne Gesamtanzeige
- Zugang zu den Systemdaten

Nicht möglich sind Vorgänge wie Nullstellung oder Einstellungen.

KONFIGURATIONSMERKMALE MIT 15 SCHLÜSSELN

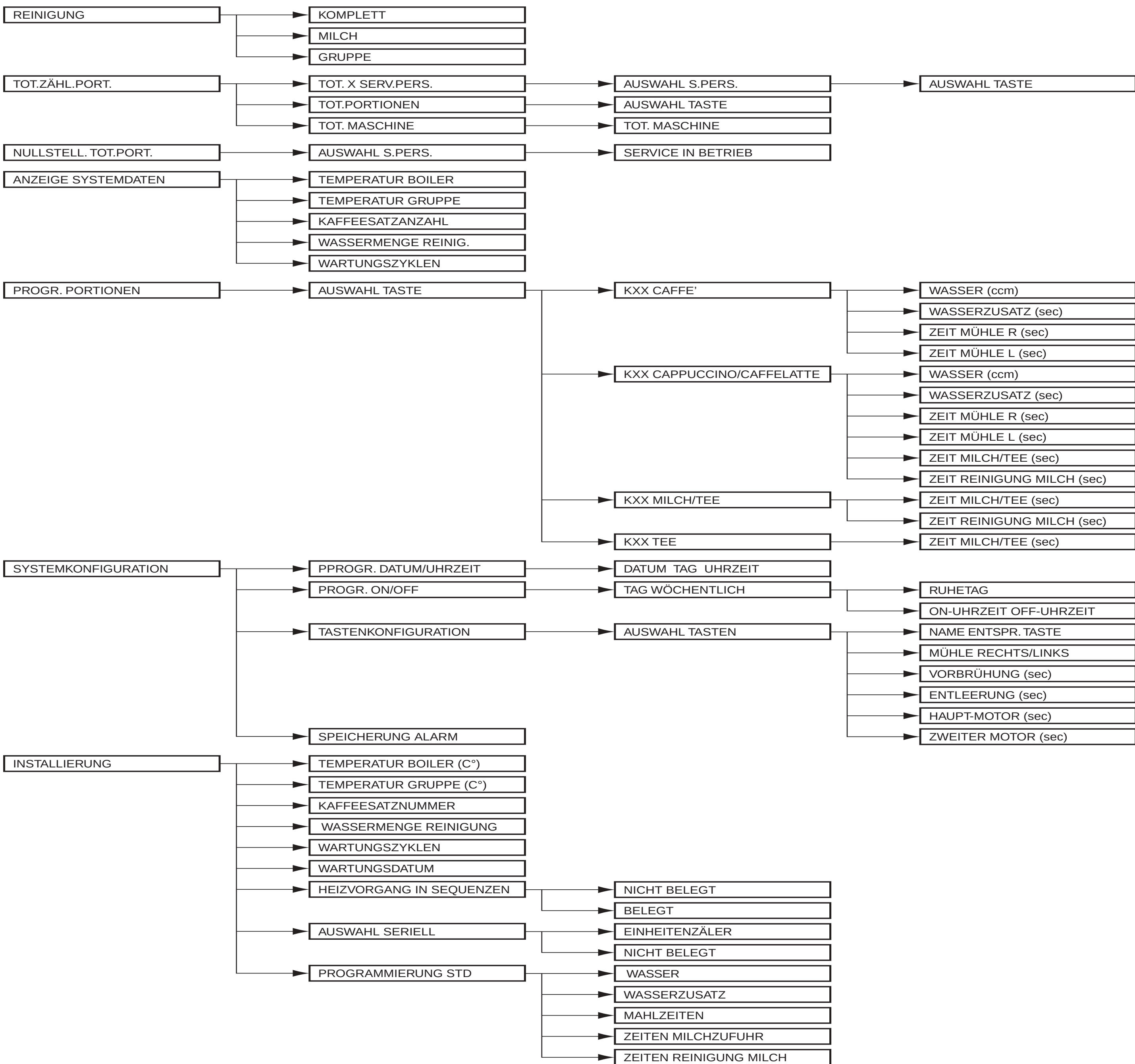
In diesem Fall ist die Maschine mit 15 Schlüsseln ausgestattet, die wie folgt aufgeteilt sind:
- Service Personal: Schlüssel zu **A01 ÷ S13**
- Direktor/Anzeigen Schlüssel **T14**
- Eigentümer/Techniker Schlüssel **U15**

Die Funktionen der Schlüssel **T14** und **U15** werden im vorherigen Abschnitt genauer beschrieben. Das Servicepersonal hingegen kann nur folgende Tätigkeiten vornehmen:
- Auswahl der Portionen
- Aktivierung der Reinigungszyklen der Zubereitungsgruppe und des Milchkreislaufs
- Ablesen der Portionen und Reinigungen, ausschliesslich der Gesamtzahl
- Zugang zu den Systemdaten

SPEZIALFUNKTIONEN

Durch Drücken der Taste ▼. gelangen Sie zu den Spezialfunktionen. Bei der Version mit 2 Schlüsseln muss einer der Schlüssel „T" oder „U" eingesteckt werden, sofern noch nicht geschehen, um zu den Spezialfunktionen zu gelangen.
Bei der Version mit 15 Schlüsseln muss der Schlüssel bereits stecken um mit dem Status MASCHINE BEREIT beginnen zu können. Wenn der Schlüssel steckt drücken Sie ▼.
Der Zugang zu den Spezialfunktionen ist bei Erscheinen der ersten Anzeige des Menüs REINIGUNG notwendig.
Das Navigieren zwischen den Anzeigen im Menü der Spezialfunktionen und den Parametern erfolgt durch folgende Tassen:
- mit den Tasten ▲ und ▼ können Sie sich vertikal im Menü und Untermenü bewegen oder Sie verändern während der Eingabe der Parameter den Wert;
- mit der Taste **ENTER** bewegen Sie sich horizontal im Menü und Untermenü oder bestätigen die eingegebenen Werte und gehen zum nächsten Parameter;
- mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück, ohne den eingegebenen Wert zu bestätigen;
- mit der Taste schalten Sie die Maschine aus und bringen Sie direkt in den OFF-Status ohne den eingegebenen Wert zu bestätigen;
- die Tasten , , , sind nicht mit Funktionen belegt.

Wir können die vollständige Struktur des Menüs "**SONDERWAHL**", wie folgt schematisieren:



DEUTSCH

Die folgenden Optionen und Parameter sind nicht an der Maschine selbst programmierbar, sondern nur über den PC-Anschluss unter Verwendung des Wizard-Programms:
- Betriebstemperatur
- Wahlfunktion Schlüsselsteuerung: 2 oder 15
- An-/Ausschalten Zeitspeicher
- totale Nullstellung (Zubereitungszyklen)
- Reinigungszeiten (Pause, Aktivierung Elektroventil)
- Zähler Alarmsignale gesamt

REINIGUNG

Mit den Tasten ▼ und ▲ stellen Sie die Option REINIGUNG ein und bestätigen mit der Taste **ENTER**. Auf dem Display erscheint die erste Reinigungsart: REINIGUNG KOMPLETT.
Mit den Tasten ▼ und ▲ die gewünschte Reinigungsart wählen:
- REINIGUNG KOMPLETT (Reinigung Gruppe Kaffeezubereiter und Reinigung der Milch-Kreisläufe zur gleichen Zeit).
  HINWEIS: diese Option erscheint nur bei Schlüssel "**U15**" (oder "**U**" bei der Version mit 2 Schlüsseln).
- REINIGUNG MILCH (Reinigung der Milchleitungen, etwa 240 Sek.)
- REINIGUNG GRUPPE (Reinigung der Gruppe Kaffeezubereiter unter Einsatz der Pumpe und des Elektroventils für die Kaffeezubereitung, wird 15 mal durchgeführt).

HINWEIS: Weitere Details zum Reinigungsprozess der Zubereitungsgruppe und des Kreislaufs der Kaffeezubereitung finden Sie im Abschnitt "Reinigung und Wartung".

Milchkreisreinigungen gesamt

Die Option REINIGUNG MILCH wählen und die Taste **STOP** drücken, auf dem Display erscheint: "**REINIGUNG MILCH GESAMT xxxx**".
- Mit der Taste **ENTER** zum vorigen Menüpunkt zurückkehren.
- Mit der Taste **RESET** die Gesamtzahl der Reinigungen auf 0 (Null) stellen.

Reinigung Zubereitungsgruppe gesamt

Die Option REINIGUNG GRUPPE wählen und die Taste **STOP** drücken, auf dem Display erscheint: "**REINIGUNG GRUPPE GESAMT xxxx**".
- Mit der Taste **ENTER** zum vorigen Menüpunkt zurückkehren.
- Mit der Taste **RESET** die Gesamtzahl der Reinigungen auf 0 (Null) stellen.

TOTALZÄHLUNG PORTIONEN MIT 15 SCHLÜSSELN

Die Funktion der Portionszählung bezieht sich auf die mit Schlüsseln ausgestattete Konfiguration mit 15 Schlüsselsteuerungen. Die entsprechenden Funktionen werden in den folgenden Unterpunkten beschrieben.
Mit den Tasten ▼ und ▲ auf die Option TOT. PORTIONEN gehen.
Taste **ENTER** drücken um fortzufahren.
Das Programm führt je nach eingeführtem Schlüssel verschiedene Funktionen aus.

Ablesen der Portionszählung mit den Serviceschlüsseln

Durch Einführen eines der Schlüssel **A01÷S13** hat man die Möglichkeit am Schlüssel die Totalzählungen für die jeweils entsprechende Taste abzulesen.
An dieser Stelle beginnen die wählbaren Tasten zu leuchten: die Tasten zu den Portionen, die Tasten und und die Taste .
Durch Wählen einer dieser Tasten kann die Gesamtzählung für diese Portion abgelesen werden.

Mit der Taste kann die Option Gesamtzählung koffeinfreie Portionen gewählt werden, die im nächsten Abschnitt beschrieben wird.
Durch Wählen der Taste **RESET** gelangen Sie wieder zum vorherigen Menüpunkt.

Ablesen der koffeinfreien Portionszählung

Durch Drücken der Taste wird die Option Koffeinfrei sowie die dazugehörigen Tasten angezeigt.
Dabei leuchten die entsprechenden Leds an den von nun an wählbaren Tasten , , , sowie an den Tasten (nur bei Version XS) , , , auf.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.

Durch erneutes Drücken der Taste erhalten Sie wieder die Option Koffeinfrei.

Ablesen der Portionszählung mit den Schlüsseln "T14" und "U15"

Durch Einführen der Schlüssel "T14" oder "U15" erhalten Sie folgende Möglichkeiten:
- Anzeige Totalzählungen pro Taste für

DEUTSCH

einen Service
- Anzeige Totalzählungen pro Taste für alle Serviceleistungen
- Anzeige Totalzählung Maschine
- Anzeige Totalzählung gesamt (nur mit Schlüssel “U15”)

Ist der Schlüssel “U15” eingesteckt, erscheint auf dem Display: TOT. X SERV.PERS.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können die sichtbaren Optionen verändert werden: TOT. X SERV.PERS. TOT. PORTIONEN und TOT. MASCHINE. Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie die gewählte Option.

Totalzählungen x Service

Durch Drücken der Taste **ENTER** bei der Option TOT. X SERV.PERS. gelangt man in das Service-Menü.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie den Service suchen. Mit der Taste **ENTER** wählen Sie den Service aus. Durch Drücken der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.
Bei Bestätigung einer Serviceleistung mit ENTER kann die Gesamtzählung pro entsprechender Servicetaste angezeigt werden. Dazu muss die entsprechende Taste Portion gewählt werden.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.

Mit der Taste wählen Sie die Option koffeinfreie Portionen. Durch Drücken einer Taste Portion erhalten Sie die Gesamtzählung Koffeinfrei pro Servicetaste. Mit der Taste **RESET** und durch gleichzeitiges Drücken der Taste erhalten Sie wieder die Option Koffeinfrei.

Totalzählungen X Portion
Mit der Option TOT.PORTIONEN und Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie in das Menü zur Anzeige der Gesamtzählungen aller Serviceleistungen pro Taste. Zur Anzeige der Gesamtzählungen müssen Sie eine Portionstaste wählen. Mit der Taste **RESET** gelangen Sie wieder zum vorherigen Menüpunkt. Mit der Taste wählen Sie die Option Portion Koffeinfrei und Sie erhalten dieselben Funktionen wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Totalzählung Maschine
Mit der Option TOT. MASCHINE und Drücken der Taste **ENTER** wird die Gesamtzahl der Zyklen der Maschine angezeigt. Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.

Totalzählung gesamt
Mit dem Schlüssel “U15” und unter Drücken der Taste **ENTER** für 8 Sekunden erhalten Sie die Anzeige der Totalzählung gesamt, welche sich auf die Anzahl der durchgeführten Zyklen der Kaffeezubereitung darstellt. Durch erneutes Drücken der Taste **ENTER** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.

TOTALZÄHLUNG PORTIONEN MIT 2 SCHLÜSSELN

Bei der Version mit 2 Schlüsseln werden die Portionen nicht mit der Aufteilung pro Service gezählt. Die Totalzählungen gelten nur pro Taste.
Mit den Tasten ▼ und ▲ gehen Sie auf die Option TOT.ZÄHL.PORT.. Drücken sie folglich die Taste **ENTER** um die Totalzählungen pro Taste anzuzeigen (siehe Unterpunkt TOT.ZÄHLUNGEN bei Steuerung mit 15 Schlüsseln. Mit dem Schlüssel “U15” und unter Drücken der Taste **ENTER** für 8 Sekunden erhalten Sie die Anzeige der Totalzählung gesamt, welche sich auf die Anzahl der durchgeführten Zyklen der Caffè-Zubereitungsgruppe darstellt (siehe Unterpunkt TOTALZÄHLUNG GESAMT bei Steuerung mit 15 Schlüsseln).

NULLSTELLUNG TOTAL PORTIONEN

Diese Option ist nur bei eingestecktem Schlüssel “U15” möglich und bezieht sich auf die Ausführung mit Schlüsseln: 2 oder 15 Schlüssel; Beschreibung der Funktionen in den folgenden Abschnitten.
Mit den Tasten ▼ und ▲ gehen Sie auf Option NULLSTELL. TOT. PORT. und drücken dann auf Taste **ENTER** um fortzufahren.
Das Programm führt je nach eingeführtem Schlüssel verschiedene Funktionen aus.

Nullstellung Totalzählungen Portionen mit 15 Schlüsseln

Durch Drücken der Taste **ENTER** auf der Option NULLSTELL. TOT. PORT. erhalten Sie das Service-Menü mit Wahlfunktionen.
Mit den Tasten ▼ und ▲ wählen Sie den Service, mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie die Nullstellung Portionen pro ausgewähltem Service.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.

Mit der Taste können Sie die Nullstellung der koffeinfreien Portionen des gewählten Services einstellen/nicht einstellen.

DEUTSCH

Nullstellung Totalzählungen Portionen mit 2 Schlüsseln

Durch Drücken der Taste **ENTER** auf der Option NULLSTELL. TOT. PORT. gelangen Sie in das Wahlmenü der Taste. Mit der Taste **RESET** können Sie zum Menü zurückkehren.
Alle Portionstasten (die aufleuchten) können gedrückt werden. Wählen Sie jene Taste aus, die Sie auf Null stellen wollen.

Mit der Taste können Sie die Nullstellung der koffeinfreien Portionen der zuvor gewählten Taste einstellen/nicht einstellen. Ist eine Portionstaste gedrückt, kann mit der Taste **ENTER** die Nullstellung der gewählten Taste erreicht werden. Mit der Taste **RESET** können Sie zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.

SYSTEMDATEN ABLESEN

Durch Drücken der Tasten ▼ und ▲ gehen Sie auf Option ANZEIGE SYSTEMDATEN, bestätigen mit der Taste **ENTER** und erhalten dann die erste Information. Durch wiederholtes Drücken dieser Taste erhalten Sie die übrigen Daten.

- TEMPERATUR BOILER KAFFEE: Angezeigt wird die momentan erreichte Temperatur im Boiler für Kaffeewasser.
- TEMPERATUR GRUPPE KAFFEE: Angezeigt wird die momentan erreichte Temperatur in der Kaffee-Zubereitungsgruppe
- ANZAHL KAFFEESATZ: Angezeigt wird die Anzahl der Kaffeesätze in der Schublade
- LITER WASSER: Angezeigt wird die Anzahl der verbrauchten Liter Wasser (mit dem Schlüssel “U15” und gleichzeitigem Drücken der Taste **RESET** für 5 Sek. können Sie die Anzahl der Liter auf Null stellen und den Alarm Anti-Kalkfilter abschalten. Auf dem Display erscheint “0”)
- WARTUNGSZYKLEN: Angezeigt wird die Anzahl der Zyklen der Zubereitungsgruppe ohne den Wartungsalarm einzuschalten (mit dem Schlüssel “U15” und unter gleichzeitigem Drücken der Taste für 5 Sek. können Sie die Anzahl der Zyklen sowie den bei der Installierung programmierten Alarm wieder auf Reset bringen).

Am Ende der Anzeigefunktion kehren Sie zum Menü “ANZEIGE SYSTEMDATEN” zurück.

PROGRAMMIERUNG PORTIONEN

Mit den Tasten ▼ und ▲ auf Position PROGR. PORTIONEN gehen, anschließend mit ENTER bestätigen und die zu programmierende Taste wählen.

Taste wählen

Die Tasten , , , , , , (nur Version XS), (nur Version XS), (nur Version XS), (nur Version XS), (nur Version XS), (nur Version XS) sind belegt. Bei Drücken einer von ihnen wird die Wassermenge gefragt.
Mit der Taste RESET kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.

Wenn Sie Taste programmieren wollen.

Wassermenge

Die Wassermenge wird in ccm. programmiert.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie die Angabe verändern: 1÷4000 ccm, Step 1 ccm.
Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und fahren mit dem nächsten Abschnitt fort.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und belassen den Wert des Parameters.
Drücken Sie die Taste bei der Programmierung (im Beispiel), wird ein Kaffee-Kreislauf durchgeführt, wobei sich die Parameter auf die Portionen beziehen, damit die Programmierung zur Simulation der Wassermenge durchgeführt werden kann.
Der Wassereinschuss dauert so lange an, bis die Taste **STOP** gedrückt wird oder die Taste zur Durchführung der Endphase des Kaffeezyklus. Am Ende des Zyklus erscheint auf dem Display die programmierte Menge in ccm, die natürlich auch wieder mit den Tasten ▼ und ▲ manuell verändert werden kann.

Portion Wasserzugabe

Programmiert wird die Wassermenge, die für die Kaffeeportion gebraucht wird.
Mit den Tasten ▼ und ▲ verändern Sie die Zeit der Wasserzugabe: 0.0÷20.0 Sek, Step 0.1 Sek, oder deaktivieren die Wasserzugabe durch Eingabe von 0.0 Sek.
Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und fahren mit dem folgenden Abschnitt fort.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück: AUSWAHL TASTE. Der Wert des Parameters bleibt so belassen.

Mahlzeit

Programmiert werden die Mahlzeiten der rechten und linken Mühle.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können die Mahlzeiten verändert werden : 0.1÷30.0 Sek., Step 0.1 Sek.
Mit **ENTER** die Eingabe bestätigen und mit dem nächsten Abschnitt fortfahren. Bei Erreichen des letzten Parameters der Portion zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren: AUSWAHL TAST.
Mit **RESET** zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren: AUSWAHL TASTE, der Wert des Parameters bleibt so belassen.

Parameter Portionen

In der folgenden Tabelle sind die verlangten Parameter bei der Programmierung der Portionen für jede Getränkeart aufgeführt.

WAHLFUNKTIONEN CAFFÈ

Parameter	*Spanne*	*Step*
Portion Wasser	1÷4000 cc	1 cc
Portion Wasserzugabe	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
Mahlzeit Mühle r.	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Mahlzeit Mühle l.	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.

WAHLFUNKTIONEN CAPPUCCINO

Parameter	*Spanne*	*Step*
Portion Wasser	1÷4000 cc	1 cc
Portion Wasserzugabe	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
Mahlzeit Mühle r.	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Mahlzeit Mühle l.	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Milchzufuhr	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Reinigung Milch	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

WAHLFUNKTIONEN MILCH

Parameter	*Spanne*	*Step*
Zeit Milchzufuhr	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Reinigung Milch	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

WAHLFUNKTIONEN CAFFELATTE

Parameter	*Spanne*	*Step*
Portion Wasser	1÷4000 cc	1 cc
Portion Wasserzugabe	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
Mahlzeit Mühle r.	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Mahlzeit Mühle l.	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Milchzufuhr	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Reinigung Milch	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

WAHLFUNKTION TEE

Parameter	*Spanne*	*Step*
Portion Wasser	0.1÷250.0 sec.	0.1 sec.

SYSTEMKONFIGURATION

Mit den Tasten ▼ und ▲ auf Option SYSTEMKONFIGURATION gehen und mit **ENTER** bestätigen.
Die Systemkonfiguration beinhaltet folgende Optionen:
- Einstellung Datum und Uhrzeit
- Programmierung wöchentlich on/off
- Tastenkonfiguration
- Speicherung Alarmsignale

Die Tasten ▼ und ▲ dienen zur Auswahl der Optionen, mit der Taste **ENTER** gelangen Sie zur ausgewählten Funktion.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück: SYSTEMKONFIGURATION.

Einstellung Datum und Urzeit

Mit dieser Option können Sie die Uhrzeit an der Kaffeemaschine einstellen.
Wenn diese Funktion ausgewählt ist, befindet sich der Cursor auf der ersten programmierbaren Einstellung: die Einstellung des Tages. Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie den Wert verändern. Mit der Taste **ENTER** wird der eingestellte Wert, auf dem der Cursor blinkt, bestätigt, anschließend wandert der Cursor zur nächsten Einstellung. Nach Bestätigung der letzten möglichen Einstellung kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück: PROGR. DATUM/UHRZEIT.
Mit der Taste RESET werden die Eingaben gelöscht, es erscheint der vorherige Menüpunkt: PROGR. DATUM/UHRZEIT.

Programmierung wöchentlich on/off

Mit der Option Programmierung wöchentlich on/off gelangen Sie zur automatischen Inbetriebnahme der Kaffeemaschine entsprechend der Programmierung des wöchentlichen Kalenders.
Auf dem Display erscheint der Wochentag zusammen mit dem Zeitpunkt des Ein- und Ausschaltens der Maschine. Ist der gewählte Tag ein wöchentlicher Ruhetag, so erscheint z.B. “MONTAG RUHETAG”. Ist der gewählte Tag kein Ruhetag, erscheinen auf dem Display folgende Felder:
- Stunde Inbetriebnahme
- Minuten Inbetriebnahme
- Stunde Ausschalten
- Minuten Ausschalten

Befindet sich der Cursor auf dem Wochentag, stehen folgende Funktionen zur Verfügung:
- Mit den Tasten ▼ und ▲ den Wochentag einstellen: Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag. Automatisch erscheint nun in der nächsten Zeile die Stunde der Inbetriebnahme und des Ausschaltens oder die Angabe des wöchentlichen Ruhetages.
- Mit **ENTER** den eingegebenen Tag bestätigen, der Cursor bewegt sich auf die Anzeige der Stunde der Inbetriebnahme oder des wöchentlichen Ruhetages.

- Mit der Taste **RESET** auf den vorherigen Menüpunkt zurückkehren: PROGR. WÖCHENTLICH

Nach Bestätigung des ausgewählten Tages bewegt sich der Cursor auf die Stundenanzeige der Inbetriebnahme. Befindet sich der Cursor auf einem der vier Anzeigenfelder, stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

- Mit den Tasten ▼ und ▲ die Einstellung, auf der sich der Cursor befindet verändern
- Den Wert, auf dem sich der Cursor befindet mit **ENTER** bestätigen, der Cursor wandert zur nächsten Einstellung. Wenn Sie die letzte Einstellung bestätigt haben gelangen Sie zurück auf das Anzeigenfeld Wochentag zur Einstellung eines anderen Tages.
- Mit der Taste **RESET** die Option RUHETAG oder ON-UHRZEIT und OFF-UHRZEIT anzeigen

Tastenkonfiguration

Mit den Tasten ▼ und ▲ auf Position TASTENKONFIGURATION gehen, mit ENTER bestätigen und fortfahren mit der Auswahl der zu programmierenden Taste.

Auswahl der Taste

Die Leds der Portionen leuchten auf um die wählbaren Tasten anzuzeigen.

Mit der Taste **RESET** zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren: TASTENKONFIGURATION

Getränkeart

Das Getränk wird bestimmt durch Drücken der entsprechenden Taste z.B. . Die Tasten ▼ und ▲ erlauben die Auswahl einer Getränkeart zwischen den in der Tabelle aufgeführten Werten:

GETRÄNKEART
nicht wählbar
1 kurzer Caffè
2 kurze Caffè
1 langer Caffè
2 lange Caffè
1 Karaffe
1 Kanne
1 Cappuccino
2 Cappuccino
1 CaffeLatte
2 CaffeLatte
1 Milch
2 Milch

Die Beschreibung der Getränkeart erscheint nun jedesmal auf dem Display, sofern das Erscheinen der Tastenbeschreibung erwünscht wird.

Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und können mit dem nächsten Abschnitt fortfahren.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück: AUSWAHL TASTEN und speichern den eingegebenen Wert des Parameters.

Haupt-Kaffeemühle

Mit dieser Funktion wird das mit der ausgewählten Taste verbundene Mahlwerk bestimmt, .

Durch Drücken der Tasten ▼ und ▲ wählen Sie das Mahlwerk aus: rechtes Mahlwerk oder linkes Mahlwerk.

Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und können mit dem nächsten Abschnitt fortfahren.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert

Vorbrühung

Programmiert wird die Zeit der Vorbrühung der Portion.

Mit den Tasten ▼ und ▲ kann die Zeit der Vorbrühung eingestellt werden: 0.0÷10.0 Sek., Step 0.1 Sec. Wird 0.0 eingegeben setzt die Vorbrühung nicht ein.

Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und können mit dem nächsten Abschnitt fortfahren.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Zeit der Kaffeesatz-Entleerung

Programmiert wird die Zeit der Kaffeesatz-Entleerung (Trocknung der Kaffeesatzeinheit nach der Zubereitung).

Mit den Tasten ▼ und ▲ kann die Zeit der Entleerung eingestellt werden: 0.0÷10.0 Sek., Step 0.1 Sec. Wird 0.0 eingegeben setzt die Entleerung nicht ein.

Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und können mit dem nächsten Abschnitt fortfahren.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Aktivierungszeit Haupt-Motor

Programmiert wird der Zeitpunkt der Aktivierung des Haupt-Motors vor der Aktivierung des zweiten Motors zur Kaffeesatz-Entleerung. Mit den Tasten ▼ und ▲ kann die Zeit der Aktivierung eingestellt werden: 0.5 –1.5 Sek, Step 0.1 Sek.

Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und können mit dem nächsten Abschnitt fortfahren.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Aktivierungszeit zweiter Motor

Programmiert wird der Zeitpunkt der Aktivierung des zweiten Motors, der den Zyklusbeginn zur Kompression des Kaffeepulvers einleitet.

Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie die Aktivierungszeit einstellen: 0.0÷1.5 Sek, Step 0.1 Sek.

Wird 0.0 eingegeben, wird die Bewegung nicht ausgeführt.

Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den Wert und können mit dem nächsten Abschnitt fortfahren.

Sind Sie beim letzten Parameter der Portion angelangt, kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Tastenparameter

In nachstehender Tabelle sind die gefragten Parameter zur Tastenpogrammierung für jede Getränkeart aufgeführt.

WAHLFUNKTIONEN CAFFÈ

Parameter	*Spanne*	*Step*
Haupt-Mahlwerk	Mühle r. Mühle l.	-
Vorbrühung	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Entleerung	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Haupt-Motor	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
Zeit zweiter Motor	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.

WAHLFUNKTIONEN CAPPUCCINO

Parameter	*Spanne*	*Step*
Haupt-Mahlwerk	Mühle r. Mühle l.	-
Vorbrühung	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Entleerung	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Haupt-Motor	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
Zeit zweiter Motor	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
Sequenz	Latte-Caffe Caffe-Latte	-
Entleerung Milch	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

WAHLFUNKTIONEN MILCH

Parameter	*Spanne*	*Step*
Entleerung Milch	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

WAHLFUNKTIONEN CAFFÈLATTE

Parameter	*Spanne*	*Step*
Haupt-Mahlwerk	Mühle r. Mühle l.	-
Vorbrühung	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Entleerung	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
Zeit Haupt-Motor	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
Zeit zweiter Motor	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
Entleerung Milch	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

Speicherung Alarmsignale

Mit den Tasten ▼ und ▲ auf Option SPEICHERUNG ALARM gehen und Taste **ENTER** drücken um die Alarmsignale anzuzeigen.

Anzeige Alarmsignale

Auf dem Display erscheint die Beschreibung des Fehlers sowie das Datum und die Uhrzeit der Aktivierung des Alarmsignals. Das zuletzt gemeldete Alarmsignal wird zuerst angezeigt.

Die Maschine speichert die letzten 10 Fehlermeldungen.

Die möglichen gespeicherten Alarmsignale, siehe Kapitel “Alarmsignale und Time-Out” sind folgende: Time-Out Motorleistung; Signal volum. Zählung fehlt; Time-Out Aufguss; Time-Out Boiler-Füllstand Dampf; Alarm Temp. Boiler, Alarm Temp. Kaffee-Gruppe; Time-Out Erwärmung Boiler; Time-Out Erwärmung Gruppe; Alarm Sensoren.

Mit den Tasten ▼ und ▲ können die nachfolgenden Alarmsignale in der Reihenfolge ihrer Speicherung angezeigt werden.

Mit der Taste RESET kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück: SPEICHERUNG ALARM.

INSTALLATION

Mit den Tasten ▼ und ▲ auf Option INSTALLATION gehen und mit **ENTER** bestätigen um fortzufahren.

Im Bereich der Installation sind folgende Optionen möglich:

- Sprachauswahl
- Temp. Boilerwasser Kaffee
- Temp. Zubereitungsgruppe
- Anzahl der Kaffeesätze
- Reinigung Wasserkreislauf
- Wartungszyklen
- Heizvorgang nach Sequenzen
- Auswahl seriell
- elektronische Auswertung (tbd)
- vereinfachter Münzapparat (tbd)
- Preisanzeige dezimal (tbd)
- Standardprogrammierung

Mit den Tasten ▼ und ▲ können die einzelnen Optionen im Bereich der Installation ausgewählt werden. Mit der Taste **ENTER** gelangen Sie zur ausgewählten Funktion.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Sprachauswahl

Mit dieser Funktion wird die Sprache ausgewählt, in der die Informationen der LCD-Anzeige erscheinen sollen.

Mit den Tasten ▼ und ▲ können folgende Sprachen ausgewählt werden: italienisch, englisch, französisch, deutsch, spanisch.

Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.

Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert

Temp. Boiler Kaffee

Programmiert wird die Temperatur des Boilerwassers für Kaffee.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie den Set-Up Wert der Temperatur des Boilerwassers verändern: 70÷95°C, Step 1°C.
Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt TEMPERATUR BOILER zurückkehren.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Temp. Zubereitungsgruppe

Programmiert wird die Temperatur des Kaffee-Zubereitungsgruppe für Kaffee .
Mit den Tasten ▼ und ▲ Programmiert wird die Temperatur beim Erhitzen der Kaffee-Zubereitungsgruppe: 70÷95°C, Step 1°C.
Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Anzahl der Kaffeesätze

Programmiert wird die Anzahl der Kaffeesätze, bei der das Signal erscheint, dass die Kaffeesatz-Schublade voll ist.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie die Anzahl der Kaffeesätze eingeben: 0÷40, Step 1.
Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Reinigung Wasserkreislauf

Programmiert wird die verbrauchte Wassermenge in Litern, nach welcher das Signal "Wartung Antikalk-Filter" erscheinen soll.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie die Anzahl der Liter Wasser eingeben: 0÷9950, Step 10.
Geben Sie den Wert 0000 ein, wird die Kontrolle der Wassermenge in Litern, die den Filter passiert durch den CPU nicht aktiviert.
Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Wartungszyklen

Programmiert wird die Anzahl der Kaffeezubereitungszyklen, nach welcher das Signal "Wartung" erscheinen soll.
Mit den Taste ▼ und ▲ könne Sie die Anzahl der Zyklen verändern: 0÷9950, step 10. Geben Sie den Wert 0000 ein, wird die Anzahl der Kaffeezubereitungszyklen über den CPU nicht registriert.
Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Wartungsdatum

Programmiert wird das Datum, an welchem das Signal "Wartung" erscheinen soll.

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XS

Taste														
Getränk	1 Kurzer	1 Langer	2 Kurze	2 Lange	Karaffe	Kanne	1 cappucc.	2 cappucc.	Milch	2 Milch	1 CaffeLat.	2 CaffeLat.	1 Tee	2 Tee
Vorbrühung (Sek.)	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	3	3	-	-
Wassermenge (ccm.)	65	75	80	100	120	130	70	80	-	-	70	80	-	-
Zeit Wasserzusatz (Sek.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mahlwerk r oder l (Sek.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	SX	DX	-	-	SX	DX	-	-
Zeit Mahlwerk r (Sek.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Zeit Mahlwerk l (Sek.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Zeit Einsatz Haupt-Motor (Sek.)	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1	-	-
Zeit Einsatz zweiter Motor (Sek.)	1	1	0,8	0,5	0,3	0,3	1	0,8	-	-	1	0,8	-	-
Zeit Entleerung (Sek.)	6	6	6	6	6	6	6	6	-	-	4	6	-	-
Sequenz Milch/Kaffee	-	-	-	-	-	-	L/C	L/C	-	-	-	-	-	-
Zeit Milch (Sek.)	-	-	-	-	-	-	9	18	10	19	10	19	-	-
Zeit Reinigung Milch (sek.)	-	-	-	-	-	-	2	2			2	2	-	-
Zeit Tee/Wasser (Sek.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	8
Temp. Boiler (°C)	91													
Temp. Gruppe (°C)	91													
Anzahl Kaffeesätze	40													
Reinigung Wasserkreislauf (L)	3000													
Kaffeezyklen	0													
serielle	unbelegt													
Heizvorgang in Sequenzen	unbelegt													
ON/OFF	No													

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XC

Taste														
Getränk	1 Kurzer	1 Langer	2 Kurze	2 Lange	Karaffe	Kanne	1 cappucc.	2 cappucc.	Milch	2 Milch	1 CaffeLat.	2 CaffeLat.	1 Tee	2 Tee
Vorbrühung (Sek.)	3	3	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Wassermenge (ccm.)	65	75	80	100	120	130	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Wasserzusatz (Sek.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mahlwerk r oder l (Sek.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Mahlwerk r (Sek.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Mahlwerk l (Sek.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Einsatz Haupt-Motor (Sek.)	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Einsatz zweiter Motor (Sek.)	1	1	0,8	0,5	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Entleerung (Sek.)	6	6	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-
Sequenz Milch/Kaffee	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Milch (Sek.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Reinigung Milch (sek.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeit Tee/Wasser (Sek.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. Boiler (°C)	91													
Temp. Gruppe (°C)	91													
Anzahl Kaffeesätze	40													
Reinigung Wasserkreislauf (L)	3000													
Kaffeezyklen	0													
serielle	unbelegt													
Heizvorgang in Sequenzen	unbelegt													
ON/OFF	No													

Sobald Sie zu dieser Funktion gelangen, blinkt der Cursor auf dem ersten Feld (Eingabe des Tages) der Datumsanzeige.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie den Wert, auf dem sich der Cursor gerade befindet verändern.
Mit der Taste **ENTER** bestätigen Sie den eingegebenen Wert und gelangen auf das nächste Feld. Sobald Sie den Wert des letzten Feldes bestätigt haben, kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück.
Mit der Taste **RESET** kehren sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Heizvorgang nach Sequenzen

Programmiert wird die Steuerung der Boilerheizungen für die verschiedenen Kaffeearten und sonstige Zubereitungen,
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie den Wert: Ja, Nein verändern. Geben Sie den Wert “Ja” ein, hat die Aktivierung des Boilers für Kaffeewasser Vorrang vor der Aktivierung des Boilers für sonstige Heißgetränke; bei Eingabe des Wertes “Nein” erfolgt die Aktivierung der beiden Boiler parallel.
Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Auswahl seriell

Mit dieser Funktion wird die Geräteart definiert, die an die serielle Schnittstelle angeschlossen wird.
Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie den gewünschten Wert eingeben: Deaktiviert, Taktzähler, Münzautomat.
Mit der Taste **ENTER** den eingegebenen Wert bestätigen und zum vorherigen Menüpunkt zurückkehren.
Mit der Taste **RESET** kehren Sie zum vorherigen Menüpunkt zurück und lassen den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

STANDARDPROGRAMMIERUNG

Diese Funktion erlaubt eine Konfiguration der Maschine mit vordefinierten Werten einiger Parameter. Dabei wird die Art des entsprechenden Parameters mit dem vordefinierten Wert in der Zubereitungsphase ausgewählt.
Im Bereich der Installation-Standardprogrammierung sind folgende Optionen vorhanden:

- Wassermenge
- Menge Zusatzwasser
- Zeiten Mahlvorgang
- Zeiten Milchzufuhr
- Zeiten Reinigung Milchkreislauf

Mit den Tasten ▼ und ▲ können Sie eine der oben aufgeführte Option auswählen.
Mit der Taste **ENTER** gelangen Sie zur ausgewählten Funktion.
Drücken Sie **RESET** um zum vorherigen Menüpunkt zurückzukehren. Sie lassen dadurch den vorherigen Wert des Parameters unverändert.

Wassermenge
Mit dieser Funktion bestimmen Sie die für den Zubereitungsprozess gewünschte Wasserportion für alle vordefinierten Tasten.
Am Ende der Programmierung mit Standardwerten kehrt die Maschine zum vorherigen Menüpunkt zurück.

Zeit Mahlvorgänge
Mit dieser Funktion bestimmen Sie die Zeit der einzelnen Mahlvorgänge bei der Zubereitung für alle vordefinierten Tasten.
Am Ende der Programmierung mit Standardwerten kehrt die Maschine zum vorherigen Menüpunkt PROGRAMMIERUNG STD – MAHLZEITEN zurück.

Menge Wasserzusätze
Mit dieser Funktion bestimmen Sie die jeweilige Menge des Wasserzusatzes bei der Zubereitung für alle vordefinierten Tasten.
Am Ende der Programmierung mit Standardwerten kehrt die Maschine zum vorherigen Menüpunkt PROGRAMMIERUNG STD – WASSERZUSATZ zurück.

Zeit Milchzufuhr
Mit dieser Funktion bestimmen Sie jeweils die Zeit der Milchzufuhr bei der Zubereitung für alle vordefinierten Tasten.
Am Ende der Programmierung mit Standardwerten kehrt die Maschine zum vorherigen Menüpunkt PROGRAMMIERUNG STD – ZEITEN MILCHZUFUHR zurück.

Zeit Reinigung Milchkreislauf
Mit dieser Funktion bestimmen Sie jeweils die Zeit der Reinigung des Milchkreislaufs bei der Zubereitung für alle vordefinierten Tasten.
Am Ende der Programmierung mit Standardwerten kehrt die Maschine zum vorherigen Menüpunkt PROGRAMMIERUNG STD– ZEIT REINIGUNG MILCH zurück.

PROGRAMMIERUNG MIT DEM COMPUTER

Die automatische Kaffeemaschine kann an einen Personal Computer angeschlossen werden, mit dessen Hilfe folgende Operationen durchgeführt werden können:

- einige Service-Tests
- Anzeige und Programmierung der folgenden Konfigurationsparameter der Maschine:
  - Betriebstemperatur (10 –30 Grad unter dem Set Point)
  - Auswahl Schlüsselsteuerung: 2 oder 15
  - Einschalten/Ausschalten Zeitspeicher
  - Total-Nullstellung (Zyklen Zubereitungsgruppe)
  - Reinigungszeiten (Pause, Aktivierung Dampf)
- Gesamtzählung Alarmsignale
- Anzeige und Nullstellung der Portionen gesamt
- Anzeige und Nullstellung der Alarm-Speicherung

Die Verbindung zwischen der Elektronikkarte und dem Personal Computer wird über die Schnittstelle RS232 am Computer hergestellt.

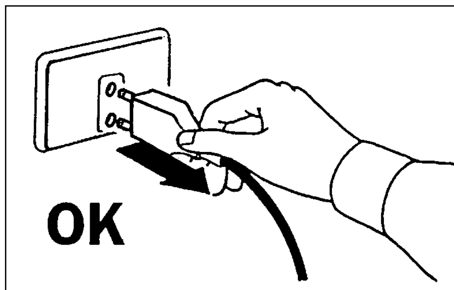
ALARMSIGNALE UND TIME-OUT

Alle Alarmsignale erscheinen als Anzeige auf dem LCD-Display sowie als unterbrochenes Akustiksignal über den Lautsprecher (Außnahmen davon sind die Alarmsignale „Kaffeesatz-Schublade voll“, „Kaffeesatz-Schublade blockiert“, „Tür offen“, „Wartung und Alarm Antikalk-Filter“).
Durch die Reset-Schaltung der Alarmsignale ermöglichen die Wiederherstellung der Prozedur START-VORGANG UND SERVICEZUGANG (Temperaturanzeigen, Füllstandsanzeigen, LEERZYKLUS).

ALARM	URSACHE	AUSWIRKUNG	RESET	HINWEISE
KAFFEESATZSCHUBLADE VOLL	Die Anzahl der Kaffeesätze hat den eingegebenen Wert erreicht	Es sind noch 10 Eingaben zur Kaffeezubereitung möglich	Die Kaffeesatzschublade bei eingeschalteter Maschine entfernen, ausleeren und wieder einsetzen. Dieser Vorgang muss länger als 7 Sekunden andauern.	1.Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein ohne die Schublade zu leeren, wird der Alarm nicht auf Reset geschaltet. 2.Ist der eingegebene Wert noch nicht erreicht und Sie ziehen trotzdem die Schublade länger als 7 Sekunden heraus, wird die Anzahl der Kaffeesätze auf Null gestellt. Am Ende eines ausgeführten Zyklus ertönt ein akustisches Signal für 1 Sek. Nach Aktivierung des Alarms können Sie noch 10 Kaffeezubereitungen durchführen, bevor die Maschine den Alarm KAFFEESATZSCHUBLADE BLOCKIERT anzeigt.
KAFFEESATZSCHUBLADE BLOCKIERT	Die Anzahl der Kaffeesätze hat den eingegebenen Wert um 10 überschritten	Eingaben für Kaffeegetränke sind blockiert, nur Tee- und Milchfunktionen können gewählt werden	Die Kaffeesatzschublade bei eingeschalteter Maschine entfernen, ausleeren und wieder einsetzen. Dieser Vorgang muss länger als 7 Sekunden andauern.	1. Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein ohne die Schublade zu leeren, wird der Alarm nicht auf Reset geschaltet. 2. Ist der eingegebene Wert noch nicht erreicht und Sie ziehen trotzdem die Schublade länger als 7 Sekunden heraus, wird die Anzahl der Kaffeesätze auf Null gestellt. Am Ende eines ausgeführten Zyklus ertönt ein akustisches Signal für 1 Sek.
TÜR OFFEN	Die Elektronikkarte meldet Vordertür offen	Das System unterbricht alle laufenden Vorgänge	Tür schließen	Durch Schließen der Klappe wird der Alarm auf Reset geschaltet und das System zeigt "0" – Maschine OFF an. Beim Öffnen der Klappe ertönt ein akustisches Signal für 1 Sek.
T.O. HAUPT MOT HAUPT EINSATZ	Die Leistung des Haupt-Motors hat die maximale Zeit zum Erreichen der Mikro-Hochstellung überschritten	Motorleistung blockiert	Durch Ausschalten und wieder Einschalten startet der BEREITSCHAFTSZYKLUS der Zubereitungsgruppe. Wenn sich der Hauptkolben oben positionieren kann, wird der Alarm auf Reset geschaltet. Andernfalls wird der Alarm wiederholt und der zweite Kolben wird nicht in Gang gesetzt.	
T.O. HAUPT MOT ZWEITER EINSATZ	Die Leistung des Haupt-Motors hat die maximale Zeit zum Erreichen der Mikro-Tiefstellung überschritten	Motorleistung blockiert	Durch Ausschalten und wieder Einschalten startet der BEREITSCHAFTSZYKLUS der Zubereitungsgruppe. Wenn sich der Hauptkolben unten positionieren kann, wird der Pad freigegeben, der Alarm schaltet auf Reset. Andernfalls wird der Alarm wiederholt und der zweite Kolben wird nicht in Gang gesetzt.	
T.O. ZWEITER MOT HAUPT EINSATZ	Die Leistung des zweiten Motors hat die maximale Zeit zum Erreichen der Mikro-Hochstellung überschritten	Motorleistung blockiert	Durch Ausschalten und wieder Einschalten startet der BEREITSCHAFTSZYKLUS der Zubereitungsgruppe. Wenn sich der zweite Kolben oben positionieren kann, wird der Alarm auf Reset geschaltet. Andernfalls wird der Alarm wiederholt und der Hauptkolben wird nicht in Gang gesetzt.	
T.O. ZWEITER MOT ZWEITER EINSATZ	Die Leistung des zweiten Motors hat die maximale Zeit zum Erreichen der Mikro-Tiefstellung überschritten	Motorleistung blockiert	Durch Ausschalten und wieder Einschalten startet der BEREITSCHAFTSZYKLUS der Zubereitungsgruppe. Wenn sich der zweite Kolben unten positionieren kann, wird der Alarm auf Reset geschaltet. Andernfalls wird der Alarm wiederholt und der Hauptkolben wird nicht in Gang gesetzt.	
FEHLER SENSOREN	Die CPU hat die Schließung der Mikroschalter festgestellt, die in der Wartephase nicht gleichzeitig geschlossen hätten werden dürfen.	Betriebsbereitschaft der Maschine wird unterbrochen	Die Maschine von der Stromversorgung trennen, die korrekte Betriebsbereitschaft der Mikroschalter Zubereitungsgruppe überprüfen und die Maschine wieder einschalten.	
FEHLER VOL. ZÄHLER	Vom volumetrischen Betriebsstundenzähler sind keine Impulse länger als 6 Sekunden ausgegangen.	Nur Anzeige, die Portion wird automatisch bei Erreichen des Zeitlimits von 2 Minuten bei der Zubereitung unterbrochen	Automatisch über die zurückkehrenden Impulse oder durch eine neue Eingabe nach Unterbrechung der momentanen Eingabe.	
FEHLER ZUBEREITUNG	Die Dauer der Zufuhr hat die Maximalgrenze von 2 Minuten überschritten. Dieser Alarm resultiert aus einem Alarm des volumetrischen Betriebsstundenzählers, der nicht auf Reset gestellt wurde.	Zubereitung wird abgebrochen	Taste 0-1 drücken oder eine neue Portion wählen	
FEHLER BOILERSTAND WASSER	Die Boiler-Auffüllung für Dampferzeugung hat das eingegebene Zeitlimit von 60/90 Sekunden überschritten.	Maschine blockiert und schaltet auf OFF	Taste 0-1 drücken: die Maschine aktiviert die Prozedur "STARTVORGANG UND SERVICEZUGANG":	
FEHLER DRUCK H2O	Der CPU hat festgestellt, dass der Druckwächter für die Wasserkontrolle geöffnet ist	Display-Anzeige	Die Maschine von der Stromversorgung trennen und sicherstellen, dass der Wasserdruck nicht geringer ist als der austarierte Wert des Druckwächsters. Anschließend setzen Sie die Maschine wieder unter Spannung und drücken Taste 0-1: die Maschine aktiviert den Ablauf "STARTVORGANG UND SERVICEZUGANG". Für den Fall, dass die Maschine noch nicht an die Wasserleitung angeschlossen ist, muss man den Druckwächter kurzschließen	
FEHLER BOILER TEMP. KAFFEE	Die Wassertemperatur im Boiler für Kaffeewasser (TEMBKAF) hat den vorgesehenen Wert überschritten (xx Grad über dem programmierten Setup).	Maschine blockiert und schaltet auf OFF	Lassen Sie die Temperatur das geeignete Limit wieder erreichen. Drücken Sie Taste 0-1: die Maschine aktiviert den Ablauf "Startvorgang und Servicezugang".	
FEHLER TEMP. GRUPPE	Die Temperatur der Kaffeezubereitungsgruppe hat den vorgesehenen Wert überschritten (xx Grad über dem programmierten Setup).	Maschine blockiert und schaltet auf OFF	Lassen Sie die Temperatur das geeignete Limit wieder erreichen. Drücken Sie Taste 0-1: die Maschine aktiviert den Ablauf "Startvorgang und Servicezugang".	
T.O. HEIZ BOILER CAFFE	Die Aktivierung des Heizvorgangs im Boiler für Kaffeewasser (HEIZBKAF) hat den eingegebenen Sicherheits-Time-Out überschritten. Die Zeit, um die es geht beläuft sich auf 3 Minuten, wenn die festgestellte Temperatur höher als der Betriebswert ist, aber niedriger als der programmierte Wert. Liegt die festgestellte Temperatur zwischen 5°C und dem Betriebswert, dauert der Time-Out 15 Minuten.	Maschine blockiert und schaltet auf OFF	Prüfen Sie die Temperatursonde und den Heizwiderstand. Setzen Sie die Maschine wieder unter Spannung und drücken Sie Taste 0-1: die Maschine aktiviert den Ablauf "Startvorgang und Servicezugang".	
T.O. HEIZ GRUPPE	Der Heizvorgang der Kaffeezubereitungsgruppe hat den eingegebenen Sicherheits-Time-Out überschritten. Die Zeit, um die es geht, beläuft sich auf 3 Minuten, wenn die festgestellte Temperatur höher als der Betriebswert ist, aber niedriger als der programmierte Wert. Liegt die festgestellte Temperatur zwischen 5°C und dem Betriebswert, dauert der Time-Out 15 Minuten.	Die Maschine bleibt STAND BY, auf dem Display erscheint der Hinweis FEHLER HEIZV. GRUPPE KAFFE, die Portionsauswahl ist nicht möglich	Die Maschine ausschalten, die Temperatursonde sowie den Heizwiderstand überprüfen und die Maschine erneut an das Stromnetz anschließen. Drücken Sie Taste 0-1: die Maschine aktiviert den Ablauf "Startvorgang und Servicezugang".	Geben Sie bei der Zyklenanzahl 0 ein, wird der Alarm deaktiviert Geben Sie ein Datum an, das der Zeit weit voraus liegt, wird der Alarm nicht ausgelöst. Ist ein Alarm angezeigt, ertönt am Ende eines jeden Zyklus ein akustisches Signal für 5 Sek.
WARTUNG	Die Maschine hat die Anzahl der Zyklen oder das eingegebene Wartungsdatum erreicht	Alarmanzeige. Der Kaffee wird regulär zubereitet, aber auf dem Display erscheint das Alarmsignal.	Die Nullstellung der Zyklenanzahl der Maschine in der Funkton "Anzeige Systemdaten – Wartungszyklen" erfolgt mit eingestecktem Schlüssel U/15.	Wir dabei die Anzahl der Liter 0 eingegeben, wird der Alarm deaktiviert. Ist ein Alarm angezeigt, ertönt am Ende eines jeden Zyklus ein akustisches Signal für 5 Sek.
MAN. ANTIKALKFILTER	Liegt ein Alarm vor, ertönt am Ende eines jeden Zykluses ein akustisches Signal von 5 Sekunden	Alarmanzeige. Der Kaffee wird regulär zubereitet, aber auf dem Display erscheint das Alarmsignal.	Die Nullstellung der Anzahl der von der Maschine verbrauchten Liter Wasser erfolgt in der Funktion "Anzeige Systemdaten – Wartungszyklen" bei eingestecktem Schlüssel U15.	
FEHLER DATENSPEICHERUNG	Die CPU hat von der Eingabe abweichende Daten festgestellt	Maschinenbereitschaft wird unterbrochen und schaltet auf NICHT IN BETRIEB	Den Ablauf Preset durchführen.	

Gehäusereinigung

Bevor mit der Reinigung begonnen wird, muss die Maschine in den Energiezustand "0" gebracht werden (d.h. Maschine ausgeschaltet und Stecker herausgezogen).



⚠ **ACHTUNG**: Keine scharfen Lösungen, Chlorprodukte oder Scheuermittel verwenden.

Arbeitsbereich reinigen: Die Arbeitsfläche entfernen, indem Sie sie vorne hochheben und herausziehen. Der darunterliegende Wassersammelbehälter wird mit Warmwasser und Spülmittel gereinigt. Gehäusereinigung: Zur Reinigung der Paneele einen weichen, feuchten Lappen verwenden.

Reinigung der Zubereitungsgruppe und des Milchkreislaufs

Mit den Tasten ▼ und ▲ auf Option REINIGUNG gehen und mit Taste **ENTER** bestätigen. Auf dem Display erscheint die erste Reinigungsart: REINIGUNG KOMPLETT.

Mit den Tasten ▼ und ▲ die gewünschte Reinigungsart wählen. Folgende Möglichkeiten stehen zur Wahl:

- REINIGUNG KOMPLETT (Reinigung Kaffeezubereitungsgruppe und Reinigung der gleichzeitig durchgeführten Milchkreisläufe),
- REINIUNG MILCH (Reinigung des Milchkreislaufs; dauert etwa 240 Sek.)
- REINIGUNG GRUPPE (Reinigung der Kaffeezubereitungsgruppe unter Einsatz der Pumpe sowie des Elektroventils zur Kaffeezubereitung; wird 15 Mal durchgeführt)

Zur Reinigung der Kaffeezubereitungsgruppe auf Option REINIGUNG GRUPPE gehen und wie folgt fortfahren:
- Die Reinigungstablette durch die Klappe zwischen den Kaffeebehältern auf der oberen Tassenablage einlegen
- Mit **ENTER** die Option REINIGUNG GRUPPE bestätigen und die Maschine aktiviert den Reinigungsablauf automatisch.

Während der Reinigung wird Warmwasser in Intervallen durch die Zubereitungsgruppe geleitet. Dieser Vorgang wird 15 Mal wiederholt (Dauer etwa 4 Minuten).
Wiederholen Sie die Reinigung nochmals ohne Reinigungstablette, um alle Rückstände der Tablette zu beseitigen.

Der Vorgang REINIGUNG GRUPPE sollte mindestens einmal täglich durchgeführt werden um den Zubereitungsbereich immer sauber zu halten. Die Reinigung der Zubereitungsgruppe mit Spülmitteltabletten sollte mindestens einmal wöchentlich durchgeführt werden.

⚠ **ACHTUNG**: VERGIFTUNGSGEFAHR .

Der Spülzyklus mit Reinigungstabletten darf nicht unterbrochen werden, da Rückstände der Tablette in der Maschine verbleiben können.

Die Version CAFFETTERIA ITALIANA XC verfügt auch über ein Reinigungsprogramm für den Milchkreislauf.
Zur Durchführung der Reinigung des Milchkreislaufs wie folgt vorgehen:
- Den Milchansaugschlauch vom Behälter trennen und in einen mit Wasser gefüllten Behälter (und geeignetem Spülmittel) führen.
- Mit dem eingesteckten "U"-Programmierschlüssel (oder "T"-Schlüssel) auf Option REINIGUNG GRUPPE gehen und **ENTER** drücken.

Das Programm aktiviert das Ansaugen der Reinigungslösung zur Säuberung der Schläuche, des Milchschäumers und der verschiedene Elektroventile.
Ist der Ansaugvorgang und die Reinigung mit Reinigungsmittel beendet, wiederho-

len Sie den Vorgang nur mit warmen Wasser um aus den Leitungen eventuelle Spülmittelrückstände zu entfernen.
Bei Auswahl der Option REINIGUNG KOMPLETT wird die Reinigung der Kaffeezubereitungsgruppe und des Milchkreislaufs wie oben beschrieben gleichzeitig durchgeführt.

Diese Reinigungsvorgänge sollten am Ende eines Tages, auf jeden Fall immer dann, wenn die Maschine kurze Zeit außer Betrieb war, durchgeführt werden.

Reinigung des Kaffeeförderers

 ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

Alle Reinigungsarbeiten müssen mit der mitgelieferten Bürste durchgeführt werden, um den Hautkontakt mit heißen Elementen zu vermeiden.

- Die Maschine in den Energiezustand “0” versetzen
- Die Steuerungsklappe öffnen
- Eventuelle Kaffeerückstände an den Innenwänden des Kaffeeförderers entfernen.

Regenerierung der Enthärterharze

(von Fachpersonal durchzuführen)

Um die Bildung von Kalksteinablagerungen im Boiler und in den Wärmetauschern zu vermeiden ist es notwendig, dass der Enthärter immer effizient ist. Demnach muss die Regenerierung der ionischen Harze regelmäßig vorgenommen werden.
Die Regenerierungsdauer wird festgelegt in Abhängigkeit der täglich zubereiteten Kaffeemenge und der Härte des verwendeten Wassers. Die ungefähre Dauer kann aus den aufgeführten Diagramm bezüglich der Enthärter Typ KD/8, KD/12 (Abb. 10) entnommen werden.

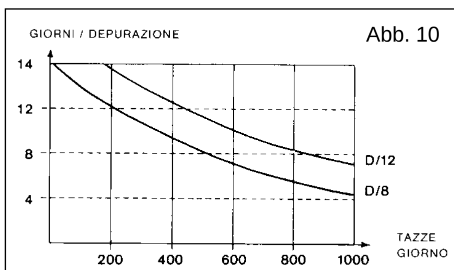


Abb. 10

Regenerierung: Nach der Festlegung der Regenerierungsdauer wie folgt vorgehen:

- Die Maschine in den Energiezustand “0” versetzen (d.h. Schalter ausgeschaltet und Netzstecker herausgezogen) und einen Behälter von mind. 2 Liter Fassungsvermögen unter das Rohr “E” (Abb. 11/A) geben.
- Die Hebel “C” und “D” von links nach rechts drehen (Abb. 11/B)
- Den Stöpsel abnehmen durch Drehen des Griffs “G”.
- Einfaches Küchensalz einfüllen (1 Kg für Modell KD/8; 1,5 Kg für KD/12)
- Den Stöpsel wieder anbringen und nur den Hebel “C” wieder nach links positionieren (Abb. 11/C). Lassen Sie dabei das Salz aus dem Rohr “F” ablaufen, bis wieder Süßwasser kommt (etwa _ Stunde).
- Den Hebel “D” wieder nach links positionieren (Abb. 11/D).

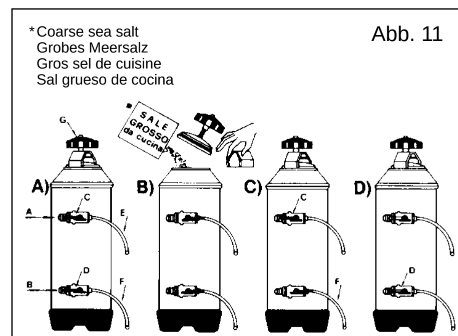


Abb. 11

DEUTSCH

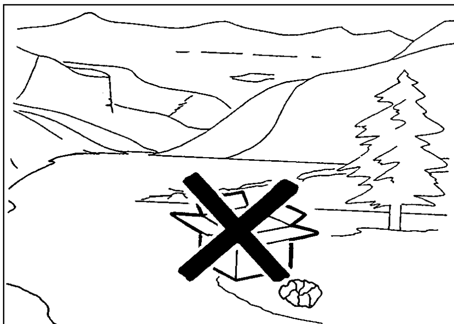
ESPAÑOL

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

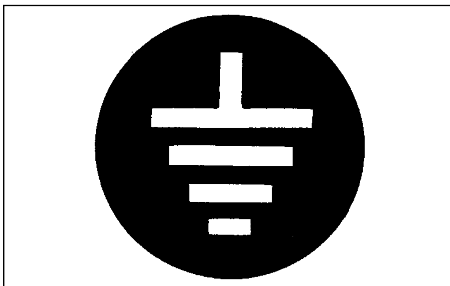
1 El presente manual es parte intregrante y esencial del producto, y se tendrá que entregar al usuario. Léanse atentamente las advertencias contenidas en en el presente manual, pues proporcionan importantes indicaciones para la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Consérvese con cuidado este manual para poder consultarlo cuando sea necesario.

2 Después de desembalar el producto, hay que asegurarse de que que el aparato esté integro; en caso de duda, no debe utilizarse y es preciso recurrir enseguida a personal profesionalmente cualificado. Los elementos que componen el embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro, y tienen que eliminarse depositándolos en los lugares expresamente previstos.

 ATENCION PELIGRO DE CONTAMINACION



3 Antes de conectar el aparato, hay que asegurarse de que los datos de la placa de características, situada en la esquina superior derecha del frente, correspondan a los de la red de distribución eléctrica. La instalación debe ser realizada de conformidad con las disposiciones vigentes, según las instrucciones del fabricante y por personal cualificado.
El constructor no puede considerarse responsable por eventuales daños causados por la falta de toma de tierra de la instalación. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio predisponer la toma de tierra, que debe ser efectuada por un electricista dotado de licencia provisional, que tendrá que verificar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características.



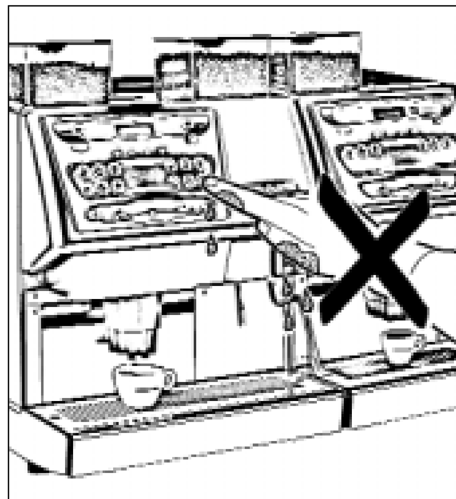
Este técnico tendrá que comprobar también que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la potencia que absorbe el aparato.
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Caso de que éstos fueran indispensables, es necesario llamar a un electricista dotado de licencia provisional.

4 La máquina tiene que instalarse según las normas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. Así pues, para realizar la instalación hidráulica, hay que recurrir a los servicios de un técnico autorizado.

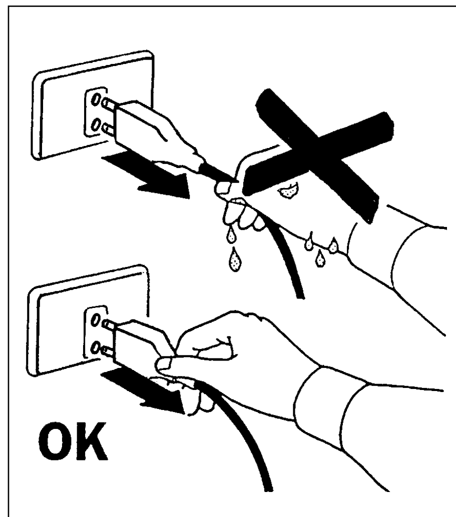
5 Este aparato deberá destinarse únicamente al uso descrito en este manual. La empresa constructora no puede considerarse responsable por eventuales daños ocasionados por usos impropios, equivocados e irrazonables.

6 El empleo de cualquier aparato eléctrico comporta el respeto de algunas reglas fundamentales. En particular, es preciso:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados;

 ATENCION PELIGRO DE DESCARGA ELECTRICA



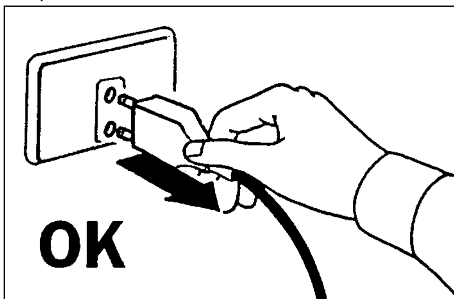
- no manejar el aparato descalzos;
- non usar cables de prolongación en locales destinados a baño o ducha;
- non tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;



- no dejar el aparado expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato sea manejado por niños o por personal no autorizado y que no haya leído y comprendido bien este manual.

7

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado debe desenchufar el aparato y desconectar el interruptor de la máquina.



7/a

Para realizar las operaciones de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético "0", es decir, "INTERRUPTOR MAQUINA DESCONECTADO Y APARATO DESENCHUFADO", y seguir exclusivamente lo previsto en el presente manual.

8

En caso de avería o de mal funcionamiento del equipo, es preciso apagarlo inmediatamente. Está severamente prohibido intervenir en el equipo. Hay que recurrir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos sólo podrá ser efectuada por la empresa constructora o por un centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente recambios originales.
El incumplimiento de las indicaciones antes citadas puede comprometer la seguridad del aparato.

9

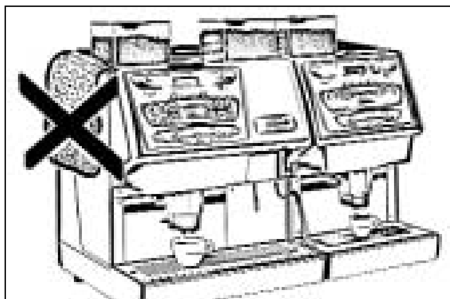
Al realizar la instalación, el electricista, dotado de licencia provisional, tendrá que utilizar un interruptor omnipolar, de conformidad con las normas de seguridad vigentes, con una distancia de abertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

10

Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda extender bien y enteramente el cable de alimentación.

11

No tapar las rejillas de aspiración y/o de disipación, especialmente del calientatazas.



12

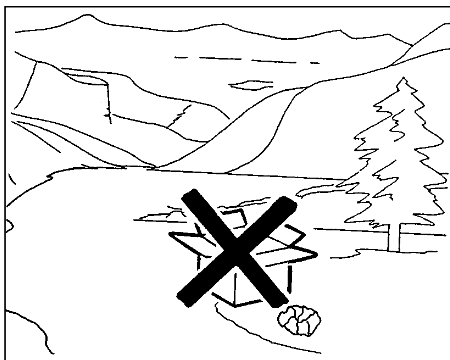
El usuario no debe cambiar nunca el cable de alimentación de este aparato. Caso de que esté dañado, apagará el aparato y, para su sustitución, recurrirá exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.

13

Cuando se decida no volver a utilizar un aparato de este tipo, se recomienda dejarlo inoperante, una vez desenchufado, cortando el cable de alimentación.

 ATENCION PELIGRO DE CONTAMINACION

Para la eliminación de la máquina, hay que dirigirse a un centro autorizado o contactar con la empresa constructora, que dará las indicaciones necesarias al respecto.



14

Para favorecer la ventilación de la máquina, ésta debe colocarse, por la parte de la ventilación, a 15 cm de paredes o de otras máquinas.

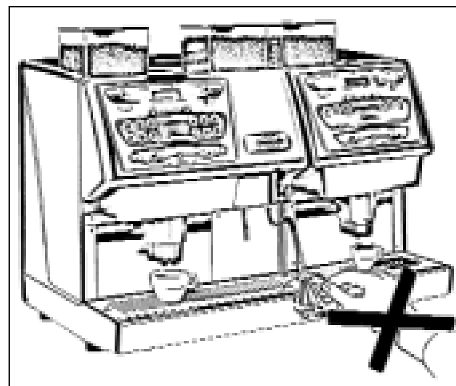
15

Una vez iniciado el lavado de la máquina, éste no debe interrumpirse, pues podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de suministro.

 ATENCION PELIGRO DE INTOXICACION

16

Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención y no poner nunca las manos debajo de la misma ni tocarla inmediatamente después de usarla.



 ATENCION PELIGRO DE QUEMADURAS

17

Es preciso recordar que, antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga y regulación, el operador cualificado debe ponerse guantes de trabajo y zapatos especiales para prevenir accidentes.

18

El operador, al momento de añadir el café, no debe poner nunca las manos dentro del contenedor.

 ATENCION PELIGRO DE CIZALLADO

¡Enhorabuena!

Con la compra del modelo CAFFETTERIA ITALIANA usted ha hecho una óptima elección.

Es por ésto que usted ahora no tiene un simple erogador de café, si no una verdadera y propia máquina para café expreso completamente automática y enteramente dirigida por un microprocesador. Ésto quiere decir extremada fiabilidad y facilidad de uso.

Estamos seguros que nuestro modelo CAFFETTERIA ITALIANA aumentará la confianza hacia la Nuova Simonelli y Usted seguramente aconsejará a otros la adquisición de esta máquina para café, desde el momento que el modelo CAFFETTERIA ITALIANA ha sido elegido para aumentar la rentabilidad del servicio cafetería optimizando al máximo los costes del ejercicio.

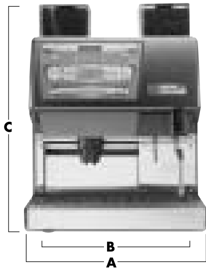
Esta máquina ha sido construida siguiendo las directivas CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 89/109 y sucesivas modificaciones.

Cordialmente

Nuova Simonelli s.r.l.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



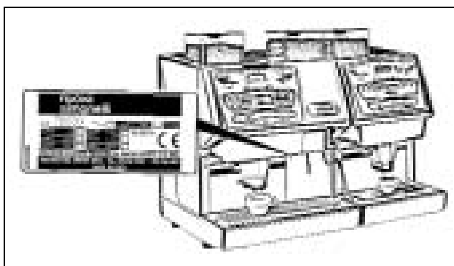


SERIE	PESO NETO	PESO BRUTO	potencia térmica total	potencia eléctrica caldera café	potenzia eléctrica caldera Servicios	volumen caldera café	volumen caldera servicios
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**	90 Kg. 198 Lb.	100 Kg. 220 Lb.	6000 W.	3500 W.	2500 W.	1,6 L 0,42 gal	3,5 L 0,92 gal
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**	50 Kg. 110 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	3500 W.	2500 W.	–	1,6 L 0,42 gal	–

	DIMENSIONES mm	A	B	C	D	E
CAFFETTERIA ITALIANA CAPPUCCINO **XS**		545 mm 21 3/16"	445 mm 17 3/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"
CAFFETTERIA ITALIANA COFFEE **XC**		385 mm 15 1/16"	285 mm 11 1/16"	755 mm 29 5/16"	300 mm 11 5/16"	600 mm 23 4/16"

Identificación máquina

Para cualquiera comunicación con el constructor Nueva Simonelli, citar siempre el número de matrícula de la máquina.



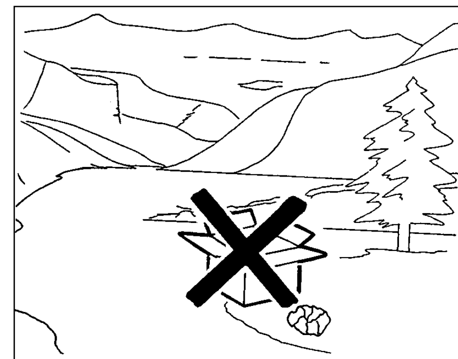
La máquina es transportada en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con cintas.
Antes de proceder a cualquier operación de transporte o desplazamiento, el encargado debe:
- ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un chándal con gomas en las extremidades.
El transporte del palé tiene que ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

ATENCIÓN: PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO.
El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo.
Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga. Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.
Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.

ATENCIÓN PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO
Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.

El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN.



Una vez liberada la máquina del palé o de su embalaje, no abandonarlo en el medio ambiente, peligro de contaminación.

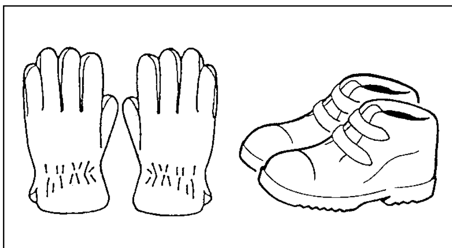
ESPAÑOL

INSTALACIÓN Y REGULACIÓN

Instrucciones para instalar el modelo "CAFETERIA ITALIANA"

⚠ ATENCIÓN: PELIGRO DE CONTAMINACIÓN.

No abandonar el embalaje en el medio ambiente. Antes de proceder con cualquier operación de instalación y regulación, el técnico cualificado tiene que ponerse guantes de trabajo y zapatos contra los accidentes, además de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.



Después de haber comprobado que en el embalaje esté incluida una caja accesorios, posicionar la máquina en el lugar previsto y procurar la puesta en superficie plana actuando sobre los pies reguladores.
Colocar por lo tanto en el espacio previsto el depurador. Se recuerda que en todas la versiones del modelo CAFETERÍA ITALIANA la bomba está incorporada en la máquina, por lo que las operaciones de conexión resultan notablemente simples.
Antes de efectuar el enlace hidráulico de la máquina, se tiene que hacer correr agua por el depurador para eliminar impurezas y depósitos grasos.
A este punto el personal cualificado tiene que proceder a los enlaces hidráulicos y eléctricos definitivos.
El personal cualificado debe, en caso de que el cable eléctrico en dotación no fuera suficiente, utilizar siempre uno de igual sección. Comprobar que la instalación eléctrica general esté provista de una eficaz toma a tierra para conectar a la máquina trámite el cable amarillo-verde.

⚠ ATENCIÓN: PELIGRO DE CORTOCIRCUITO.

Recordemos al electricista autorizado que LA MÁQUINA TIENE QUE SIEMPRE ser PROTEGIDA CON UN INTERRUPTOR AUTOMÁTICO DE POTENCIA APROPIADA (220-240V/12A).
La empresa no responde de ningún daño a cosa o persona derivado de una falta de cumplimiento de las prescripciones de seguridad, instalación y manutención, de este manual (recordando que dichas operaciones tienen que ser realizadas sólo por personal cualificado).
Para un buen funcionamiento y una buena duración de la máquina, se aconsejainstalar en el tubo de entrada un filtro con una anchura máxima de 150 micrones y un ablandador del agua.
Es preciso asegurarse de que haya almenos 2 bar de presión; si no es así, se tendrá que regular el mezclador del agua caliente. Para acceder al mezclador, se tiene que quitar el lado derecho de la máquina.
Regulación del mezclador: en fase de suministro de agua caliente, actuar sobre la manecilla colocada sobre la caldera, en la parte central, y efectuar pequeños desplazamientos para obtener variaciones en la temperatura de salida del agua.
La presión de red, además, no debe superar los 4 bar. En caso contrario, hay que predisponer un reductor de presión antes del depurador.

⚠ ATENCIÓN: PELIGRO DE CORTOCIRCUITO.

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, hay que verificar que haya correspondencia entre el voltaje para el que la máquina ha sido predispuesta y el de la instalación (véanse las características técnicas de la pág 10).

Conectar la máquina a la red eléctrica.

La máquina ahora está "a la espera" y el led de la tecla de puesta en marcha centellea .

PUESTA EN MARCHA: Poner en marcha la máquina presionando la tecla de puesta en marcha ; la máquina empezará la fase de autodiagnosis, un ciclo de colocación del grupo y, si es necesario, el llenado de la caldera por medio del nivel automático.

N.B.: La máquina tiene como tiempo máximo de autonivel 60-90 segundos, transcurridos los cuales la función se interrumpe y en el display se visualiza **ERR. NIVEL**. En la primera fase de instalación, si se produce este error, se tiene que apagar la máquina **(mantener presionada la tecla de puesta en marcha**  **durante al menos 1 segundo)** y después volver a ponerla en marcha para poder terminar de cargar la caldera. Una vez concluido el llenado de la caldera, se activan las resistencias eléctricas de la caldera y del grupo. El tiempo necesario para llevar la máquina a la temperatura de trabajo es de aproximadamente 20 minutos. Terminada la fase de autodiagnosis, en el display aparecerá **CALENT. GRUPO**.

Cuando la temperatura del grupo alcance el grado óptimo, en el display aparecerá **MAQUINA LISTA**.

Teniendo en cuenta todas las prescripciones de seguridad mencionadas anteriormente, y después de haber pensado en la instalación y conexión de la red eléctrica e hidráulica, el Técnico Cualificado se hace cargo de la regulación inicial.

REGULACIONES DEL TÉCNICO CUALIFICADO

Teniendo en cuenta todas las prescripciones de seguridad ya mencionadas, y después de haber realizado la instalación y la conexión de la red eléctrica e hidràulica el Técnico Cualificado se hace cargo de la regulación inicial.
Dentro de la máquina (detrás del cajón recogida fondos, ver Fig. 1) hay un manómetro de doble escala (ver Fig. 6) para medir la presión de la caldera café (escalera 0-2,5 bar) y la presión de la bomba volumétrica, (escala 0-15 bar).


manómetro (fig. 6)

Regulación presóstato Caldera servicios

El técnico cualificado, para aumentar o disminuir la presión (por tanto, la temperatura correspondiente) en la caldera, debe:
- quitar la bandeja portatazas superior
- actuar sobre el tornillo de ajuste (Fig. 8), en el sentido de las agujas del reloj para disminuirla, en sentido contrario para aumentarla.

Valor correcto: 0,8-1,4 bar.


presóstato (fig.8)

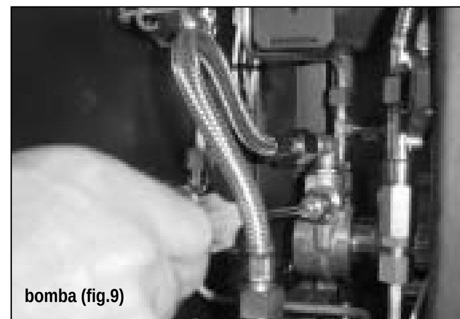
Regulación del grado de molienda

- Desconectar la máquina mediante la tecla ENCHUFE la siguiente operación debe realizarse con las manos secas.
- Abriendo la puerta de mando, se tiene acceso al casquillo de regulación de la molienda (Fig. 8). Siguiendo la dirección de las flechas, se puede regular más gruesa (sentido contrario a las agujas del reloj) o más fina (sentido de las agujas del reloj) la molienda del café en grano.

Cerrar de nuevo la puerta.

Regulación bomba

El técnico cualificado, para poder llevar a cabo el ajuste de la bomba, debe:
- extraer el cajón de los fondos;
- aflojar la tuerca de bloqueo;
- actuar sobre el tornillo de ajuste;
- para aumentar, girar en el sentido de las agujas del reloj;
- para disminuir, girar en sentido contrario a las agujas del reloj; valor correcto: 7 - 9 bar;
- bloquear la tuerca de seguridad. (fig. 9)


bomba (fig.9)

El operador debe, antes de empezar la elaboración, asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad contenidas en este manual.

CONEXION: Presionando la tecla, la máquina empieza a hacer un ciclo de autodiagnosis al término del cual (con la máquina fría, este ciclo puede durar hasta 20/25 minutos) el display indica MAQUINA LISTA.
Caso de que en el display indique "CARGANDO CALDERA CAFÉ" es necesario activar el ciclo de carga caldera café manual apretando la tecla . Aparecerá la indicación "CICLO CARGA CALDERA CAFÉ" y se restablecerá el nivel de agua en la caldera café.
N.B. Caso de que la autodiagnosis indique anomalías o averías, llamar al centro de asistencia, el operador no tiene que intervenir.

APAGADO: Spretando la tecla durante **al menos un segundo** la máquina se apaga y el display indica **OFF**.

1 Café Corto, 2 Cafés Cortos,

1 Café Largo, 2 Cafés Largos,

Jarra/Jarro, Jarra/Jarro,

1 Capuchino (sólo versión XS)

2 Capuchinos (sólo versiónXS)

1 Café con Leche (sólo versiónXS)

2 Café con Leche (sólo versiónXS)

1 Leche Caliente (sólo versiónXS)

2 Leche Caliente (sólo versiónXS)

DECA: Café Descafeinado
- En el display aparecerá la indicación "ABRIR PUERTA DECA", abrir la puertecita de la superficie porta tazas puestas entre las dos campanas del café.
- Cuando se abra la puertecita aparecerá la indicación "INCORPORAR EL CAFÉ EN POLVO Y CERRAR DESCAFEINADO", verter la dosis del descafeinado y cerrar la puerta.
- A este punto aparecerá la indicación "SELECCIONAR UNA DOSIS DESCAFEINADO", seleccionar una de las teclas



.

Erogación contínua: permite erogar automáticamente el número de cafés programados y de variar de la programación (min.2 max. 99):

- apretar la tecla Erog. Contínua el display indica el número de cafés que erogará y que se puede variar actuando con las teclas ▲ y ▼.
  (**N.B.**: si después de haber variado el número de erogaciones se aprieta la tecla **ENTER** se memoriza el nuevo número de cafés por erogar)

- Las teclas y permiten seleccionar el molinillo con el cual hacer las dosis contínuas, el led asociado se enciende.
- Presionar a este punto una de las teclas de luz intermitente:



  (**N.B.**: Si se quiere interrumpir la tecla erogación continúa volver a apretar la tecla , en todo caso la erogación en curso se completará. Si se aprieta en cambio la tecla **STOP** se acaba el ciclo de erogación corriente y se suspende el ciclo contínuo)

STOP: Permite interrumpir por adelantado la erogación del café, del capuchino, del café con leche y de la leche.

  **AGUA CALIENTE**: Permite suministrar agua caliente temporizada y, si se vuelve a presionar, interrumpir dicho suministro.
(**N.B.**: La tecla **STOP** interrumpe la dosis en curso)

,  Permiten seleccionar, independientemente del molinillo elegido en fase de configuración de las teclas de erogación, qué molinillo de café utilizar en las varias erogaciones. La selección tiene que ser efectuada antes de la selección de la erogación.
Es posible seleccionar ambos molinillos, y establecer, con las teclas ▲ y ▼, el por-

ESPAÑOL

centaje del café utilizado por cada uno de los dos molinillos.
La selección es activada para una sola erogación.

CARACTERÍSTICAS CONFIGURACIÓN A 2 LLAVES

La máquina tiene dos llaves: Llave **T** (Director/Visualización), Llave **U** (Propietario/técnico).
Trámite la llave **U** es posible acceder a todas las funciones de la máquina de café.
Trámite la llave **T** es posible solamente:
- Efectuar la selección dosis
- Activar los ciclos de lavado grupo, los ciclos de lavado del circuito leche o el lavado completo
- Efectuar la lectura dosis y lavados con exclusión del total absoluto
- Acceder a la lectura de los datos del sistema

No es accesile cualquier operación para llevar a cero o modificar.

CARACTERÍSTICAS CONFIGURACIÓN 15 LLAVES

En este caso la máquina viene con 15 llaves de este modo repartidas:
- Camareros : llaves de **A01 ÷ S13**
- Director/Visualización llave **T14**
- Propietario/Técnico llave **U15**

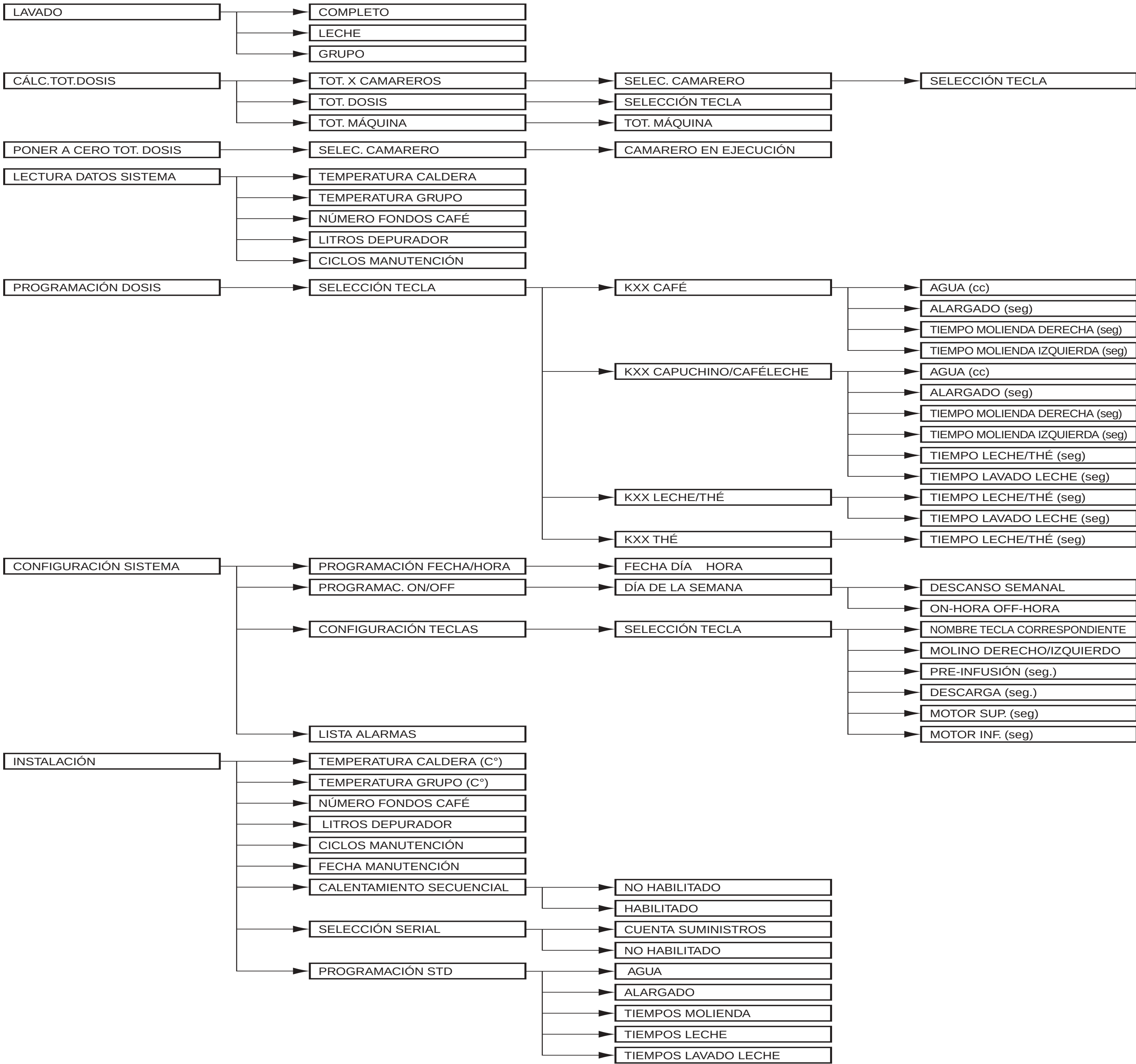
Las funciones de las llaves **T14** y **U15** son aquellas descritas en el párrafo precedente, cada camarero, sin embargo, puede:
- Efectuar la selección dosis
- Activar los ciclos de lavado grupo y los ciclos de lavado del circuito leche
- Efectuar la lectura dosis y lavados con exclusión del total absoluto.
- Acceder a la lectura de los datos del sistema.

FUNCIONES ESPECIALES

Se accede a este entorno apretando la tecla ▼. En la versión con 2 llaves, si no es introducida una llave "T" o "U" se solicita la introducción de la llave para acceder a las funciones especiales. En la versión con 15 llaves, para partir del estado MAQUINA LISTA es necesario que la llave ya esté introducida y luego apretar ▼.
El acceso al procedimiento funciones especiales es evidenciado por la visualización de la primera voz del menú: LAVADO.
La navegación entre las voces de los menús de las funciones especiales y de los parámetros se hace con las teclas siguientes:
- con la tecla ▲ y ▼, se “navega” verticalmente en el menù y en los submenús o bien se modifica el valor durante l’input parametros;
- con la tecla **ENTER** se " navega " horizontalmente en los menús y submenús o bien se confirman los valores modificados pasando al parámetro siguiente;
- con la tecla **RESET** se vuelve a nivel de menú anterior sin confirmar el valor introducido;
- con la tecla se apaga directamente la máquina y se va directamente al estado OFF sin confirmar el valor introducido;
- las teclas , , , están inhabilitadas.

ESPAÑOL

La estructura completa del listado "**FUNCIONES ESPECIALES**" podemos esquematizarla en el siguiente tablero:



Las siguientes opciones y parámetros no son programables a bordo máquina, si no sólo trámite la conexión con PC y empleo del programa Wizard:

- temperatura de regulación
- selección gestión llaves: 2 o 15
- encendido / apagado reloj timekeeper
- llevar a cero totales absolutos (ciclos grupo)
- tiempos de lavado (pausa, activación ev.)
- contador total de las alarmas

LAVADO

Por medio de las teclas ▼ y ▲ posicionarse enla opción LAVADO, y después con la tecla **ENTER** confirmar. El display visualiza el primer tipo de lavado: LAVADO COMPLETO.
Con las teclas ▼ y ▲ elegir el tipo de lavado que se desea activar:

- LAVADO COMPLETO (lavado grupo café y lavado de los circuitos leche realizados contemporaneamente).
  N.B.la opción aparece sólo con la llave "**U15**" (o "**U**" en el caso de la versión con 2 llaves).
- LAVADO LECHE (lavado del circuito leche, tiene una duración de aproximadamente 240 seg.)
- LAVADO GRUPO (lavado grupo café con activación intermitente de la bomba y de la electroválvula de erogación café, se efectua 15 veces)

N.B.: Para el procedimiento detallado del lavado grupo y del circuito de erogación del café ver el párrafo limpieza y manutención.

Totales lavados leche

Seleccionar la opción LAVADO LECHE y apretar la tecla **STOP**, el display mostrará "**TOTAL LAVADOS LECHE xxxx**".

- la tecla **ENTER** vuelve al nivel de menú precedente.
- la tecla **RESET** lleva a cero los totales ciclo lavado leche y visualiza 0 (cero)

Totales lavado grupo

Seleccionar la opción LAVADO GRUPO y apretar la tecla **STOP**, el display indicará "**TOTALES LAVADO GRUPO xxxx**".

- la tecla **ENTER** vuelve al nivel de menú precedente.
- la tecla **RESET** lleva a cero los totales ciclo lavado grupo y visualiza 0 (cero)

CUENTA TOTAL DOSIS CON 15 LLAVES

La función de cuenta dosis está relacionada al tipo de configuración llaves adoptada, con la gestión de 15 llaves las funciones previstas están descritas en los párrafos siguientes.
Trámite las teclas ▼ y ▲ situarse en la opción CALCULO TOTAL DOSIS.
Apretar la tecla ENTER para proceder.
El procedimiento realiza caminos diferentes en función de la llave introducida.

Lectura cálculo dosis con las llaves camareros

Con la introducción de una de las llaves **A01÷S13**, se tiene la posibilidad de visualizar los totales por tecla relativos a la llave introducida.
Iniciarán a este punto a iluminarse intermitentemente las teclas selezionables: las teclas relativas a las dosis, las teclas y y la tecla .
Seleccionando a una de estas teclas será posible visualizar el total para aquella dosis. La tecla selecciona la opción total dosis descafeinado descrita en el párrafo siguiente. Seleccionando la tecla **RESET** se vuelve al menú anterior.

Lectura cálculo dosis descafeinado

Apretando la tecla se evidencia la opción descafinado y las teclas habilitadas al descafeinado.
Se hacen intermitentes los led relativos a las teclas , , , y aquellos relativos a las teclas (sólo en la versión XS) , , , para indicar que son seleccionables.
La tecla **RESET** permite volver al menú anterior.

Apretando otra vez la tecla se quita la opción descafeinado.

Lectura cálculo dosis con las llaves "T14" y "U15"

Teniendo introducida la llave "T14" o la llave "U15" se tendrán las siguientes posibilidades:

- visualizar los totales por tecla relativos a un camarero
- visualizar los totales por tecla relativos a todos los camareros
- visualizar los totales máquina
- visualizar el total absoluto (sólo con llave "U15")

Suponiendo haber introducido la llave "U15", en el display aparecerá: TOTALES X CAMAREROS.
Las teclas ▼ y ▲ permiten cambiar las

opciones en vídeo entre: TOTALES X CAMAREROS, TOTALES X DOSIS Y TOTAL MÁQUINA. La tecla **ENTER** es habilitada para confirmar la opción seleccionada.

Totales X camareros

Apretando **ENTER** con la opción TOTALES X CAMAREROS se entra en el menù de la selección del camarero.
Las teclas ▼ y ▲ son habilitadas y permiten seleccionar al camarero, la tecla **ENTER** permite elegir al camarero. La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior.
Confirmando un camarero con **ENTER**, se tendrá la posibilidad de visualizar los totales por tecla relativos al camarero seleccionado. El usuario tendrá que seleccionar la tecla dosis para la que quiere ver el total.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú precedente.

La tecla selecciona la opción dosis descafeinado, a este punto apretando una tecla dosis se tendrá el total descafeinado para aquella tecla por camarero. Apretando de nuevo la tecla **RESET** y sucesivamente la tecla se desactiva la opción descafeinado.

Totales X Dosis
Con la opción TOTAL X DOSIS apretando **ENTER** se entra en el menú de visualización total por tecla relativo a todos los camareros. Para ver los totales el usuario tendrá que seleccionar una tecla dosis. La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior. La tecla selecciona la opción dosis descafeinado y se tienen las mismas funciones descritas en el párrafo anterior.

Total Máquina
Con la opción TOTALES MÁQUINA apretando **ENTER** se visualiza el total de los ciclos de la máquina. La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú precedente.

Total Absoluto
Con el llave "U15" introducida y apretando **ENTER** durante 8 segundos consecutivos se visualiza el total absoluto, o sea el número de ciclos realizado por el grupo café. Apretando de nuevo la tecla **ENTER** se vuelve al nivel de menú anterior.

CÁLCULO TOTAL DOSIS CON 2 LLAVES

En la versión de 2 llaves las dosis no son calculadas con la subdivisión por camarero por tanto son previstos sólo los totales por tecla.
Trámite las teclas ▼ y ▲ situarse en la opción CÁLCULO TOTAL DOSIS, apretar entonces la tecla **ENTER** para visualizar los totales por tecla (ver párrafo TOTAL en la gestión con 15 llaves). Con la llave "U15" introducida y apretando **ENTER** durante 8 segundos consecutivos se visualiza el total absoluto, o sea el número de ciclos ejecutado por el grupo café (ver párrafo TOTAL ABSOLUTO en la gestión con 15 llaves).

PONER A CERO TOTAL DOSIS

La opción sólo está disponible con el llave "U15" introducida y depende del tipo de configuración llaves adoptada: 2 o 15 llaves las funciones previstas son descritas en los párrafos siguientes.
Trámite las teclas ▼ y ▲ posicionarse en la opción PUESTA A CERO TOTAL DOSIS, apretar por lo tanto la tecla **ENTER** para proceder.
El procedimiento realiza caminos diferentes en función de la configuración llaves.

Poner a cero totales dosis con 15 llaves

Apretando **ENTER** con la opción PUESTA A CERO TOTALES DOSIS se entra en el menú de la selección del camarero.
Las teclas ▼ y ▲ permiten seleccionar al camarero, la tecla **ENTER** confirma la puesta a cero dosis para el camarero selecto.
La tecla **RESET** permite volver al nivel de menú anterior.

La tecla es habilitada y permite selezionar/des-seleccionar la puesta a cero de las dosis descafeinado camarero elegido.

Puesta a cero total dosis con 2 llaves

Apretando **ENTER** en la opción PUESTA A CERO TOTALES DOSIS se entra en el menú de la selección de la tecla. Con la tecla **RESET** es posible volver al nivel de menú.
Todas las teclas relativas a las dosis están habilitadas (luz intermitente) y es posible seleccionar la tecla de la que se desea poner a cero el total.

La tecla permite selezionare/des-seleccionar la puesta a cero de las dosis descafeinado en la tecla preelegida. Una vez apretada una tecla dosis, la tecla **ENTER** habilitada para activar la puesta a cero de la tecla seleccionada. La tecla **RESET** permite volver al nivel de menú anterior.

LECTURA DATOS SISTEMA

Con las teclas ▼ y ▲ situarse en la opción LECTURA DATOS SISTEMA apretar luego la tecla **ENTER** para confirmar y proceder a la visualización del primer dato, volviendolo a apretar es posible visualizar los otros datos.

- TEMPERATURA CALDERA CAFÉ: Se visualiza la temperatura relevada en aquel momento en la Caldera-Café.
- TEMPERATURA GRUPO CAFÉ: Se visualiza la temperatura relevada en aquel momento en el grupo café
- NÚMERO FONDOS: Se visualiza el número fondos presentes en el cajón
- LITROS AGUA: Se visualiza el número de litros de agua consumidos (con la llave "U15" introducida y apretando la tecla **RESET** durante 5 seg. consecutivos pone a cero el número de litros y la alarma filtro antical. En el display es visualizado "0")
- CICLOS MANUTENCIÓN: Se visualiza el número de ciclos grupo faltante para generar la alarma manutención (con el llave "U15" introducida y apretando la tecla durante 5 seg. consecutivos pone a cero el número de ciclos y la alarma manutención programada en el procedimiento de instalación).

Al final de la visualización se volverá al menú “LECTURA DATOS SISTEMA”.

PROGRAMACIÓN DOSIS

Trámite las teclas ▼ y ▲ situarse sobre la opción PROGRAMACIÓN DOSIS, apretar luego **ENTER** confirmar y proceder a la selección de la tecla que hay que programar.

Selección tecla

Las teclas , , , , , , (sólo versión XS), (sólo versión XS), (sólo versión XS), (sólo versión XS), (sólo versión XS), (sólo versión XS) son habilitados, y apretando uno se solicita la dosis de agua.
La tecla RESET permite volver al nivel de menú anterior.
Supongamos querer programar la tecla .

Dosis agua

Se programa la dosis de agua en cc.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar la dosis: 1÷4000 cc, step 1 cc.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente.
La tecla **RESET** consiente volver al menù precedente dejando el valor del parámetro antes de la modificación.
Apretando la tecla en programación (en el ejemplo), se realiza un ciclo café con los parámetros asociados a la dosis para realizar la programación por simulación de la dosis agua. La infusión durará hasta que no sea apretada la tecla **STOP** o la tecla que pondrá en marcha la parte final del ciclo café. Al final del ciclo se propone en el display el número de cc programados que será en todo caso posible modificar manualmente con las teclas ▼ y ▲.

Dosis alargada

Se programa la dosis de agua por añadidura a la dosis de café.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el tiempo de alargado: 0.0÷20.0 seg, step 0.1 seg, programando 0.0 seg el alargado es inhabilitado.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior: SELECCIÓN TECLA dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Tiempo molienda

Se programa el tiempo de molienda para los molinillos derecho e izquierdo.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el tiempo de molienda: 0.1÷30.0 seg., step 0.1 seg.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente. En caso se trate del último parámetro de la dosis vuelve al nivel de menú anterior: SELECCIÓN TECLA.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior: SELECCIÓN TECLA dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Parametros dosis

En la tabla siguiente son enumerados los parámetros requeridos en programación dosis para cada tipo de bebida.

SELECCIÓN CAFÉ

Parámetro	*Range*	*Step*
dosis agua	1÷4000 cc	1 cc
dosis alargado	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
tiempo de molienda derecha	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tiempo de molienda izquierda	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.

SELECCIÓN CAPUCHINO

Parámetro	*Range*	*Step*
dosis agua	1÷4000 cc	1 cc
dosis alargado	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
tiempo de molienda derecha	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tiempo de molienda izquierda	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tiempo leche	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
tiempo lavado leche	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELECCIÓN LECHE

Parámetro	*Range*	*Step*
tiempo leche	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
tiempo lavado leche	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELECCIÓN CAFÉ LECHE

Parámetro	*Range*	*Step*
dosis agua	1÷4000 cc	1 cc
dosis alargado	0.0÷20.0 sec.	0.1 sec.
tiempo de molienda derecha	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tiempo de molienda izquierda	0.1÷30.0 sec.	0.1 sec.
tiempo leche	0.1÷20.0 sec.	0.1 sec.
tiempo lavado leche	0.1÷10.0 sec.	0.1 sec.

SELECCIÓN THÉ

Parámetro	*Range*	*Step*
dosis agua	0.1÷250.0 sec.	0.1 sec.

CONFIGURACIÓN SISTEMA

Trámite las teclas ▼ y ▲ situarse sobre la opción CONFIGURACIÓN SISTEMA, apretar luego **ENTER** para confirmar y proceder.

En el entorno configuración sistema son previstas las opciones siguientes:

- programación fecha y hora
- programación semanal on/off
- configuración teclas
- lista alarmas

Las alarmas ▼ y ▲ serán utilizadas para seleccionar las opciones, la tecla **ENTER** será utilizada para acceder a la función seleccionada.

La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior: CONFIGURACIÓN SISTEMA.

Programación fecha y hora

Seleccionando la opción programación fecha y hora se accede a la programación del reloj de la máquina de café.

Accediendo a la función el cursor se posiciona en el primer campo por programar: el día. Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor del campo sobre el que está posicionado el cursor. La tecla **ENTER** confirma el valor del campo sobre el que está posicionado el cursor y permite posicionarse sobre el campo siguiente. Confirmando el valor del último campo se vuelve al nivel de menú anterior: PROGRAMACIÓN FECHA Y HORA.

La tecla RESET anula las modificaciones vuelve al nivel de menú precedente: PROGRAMACIÓN FECHA Y HORA.

Programación semanal on/off

Seleccionando la opción programación semanal on/off se accede a la programación del calendario semanal de los encendidos automáticos de la máquina de café.

En el display se indica el día de la semana con el horario de encendido y apagado, si en cambio el día seleccionado es un día de descanso semanal aparece, por ejemplo, "LUNES DESCANSO SEMANAL". Está preestablecido que el cursor se posicione sobre el día de la semana; si el día seleccionado no es un día de descanso en el display son visualizados los siguientes campos:

- hora de encendido
- minutos de encendido
- hora de apagado
- minutos de apagado

Con el cursor situado sobre el día de la semana se tienen a disposición las siguientes funciones:

- Las teclas ▼ y ▲ permiten cambiar el día de la semana: lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado, domingo. Automáticamente en la línea siguiente es visualizada la hora de encendido y apagado o bien la frase descanso semanal.
- La tecla **ENTER** confirma el día seleccionado y el cursor se desplaza sobre el campo hora de encendido o descanso semanal.
- La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior: PROGRAMACIÓN SEMANAL

Confirmando el día seleccionado el cursor se desplaza sobre el campo hora de encendido.

Con el cursor situado sobre uno de los cuatro campos se tienen a disposición las siguientes funciones:

- Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor del campo sobre el que está posicionado el cursor
- La tecla **ENTER** confirma el valor del campo sobre el que está posicionado el cursor que se situa sobre el campo siguiente. Confirmando el valor del último campo se vuelve al campo día de la semana para poder seleccionar otro día
- La tecla **RESET** selecciona la opción DESCANSO SEMANAL o bien la HORA DE ENCENDIDO y APAGADO

Configuración de las teclas

Por medio de las teclas ▼ y ▲ posicionarse sobre la opción CONFIGURACIÓN TECLAS, y luego con la tecla **ENTER** confirmar para proceder a la selección de la tecla que hay que programar.

Selección tecla

Los led de las dosis centellean para indicar las teclas seleccionables.

La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior: CONFIGURACIÓN TECLAS.

Tipo Bebida
Se define la bebida erogada cuando se aprieta la tecla, supongamos por ejemplo . Las teclas ▼ y ▲ permiten seleccionar el tipo de bebida entre los valores indicados en la tabla:

TIPO BEBIDA
No habilitado
1 café corto
2 cafés cortos
1 café largo
2 cafés largos
1 jarra
1 jarro
1 capuchino
2 capuchinos
1 café leche
2 café leche
1 leche
2 leche

La descripción del tipo bebida será indicada en el display cada vez que se desee reconducir la descripción de la tecla.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior: SELECCIÓN TECLA dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Molinillo prioritario
Se define el molinillo asociado a la tecla seleccionada, .
Las teclas ▼ y ▲ permiten seleccionar el molinillo: molinillo derecho o molinillo izquierdo.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Pre-Infusión
Se programa el tiempo de pre-infusión de la dosis.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el tiempo de pre-infusión: 0.0÷10.0 seg., step 0.1 seg. Programando 0.0 la pre-infusión será inhabilitada.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Tiempo descarga
Se programa el tiempo de descarga (secado pastilla café al final de la erogación).
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el tiempo de descarga: 0.0÷10.0 seg., step 0.1 seg. Programando 0.0 la descarga será inhabilitada.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Tiempo motor superior
Se programa el tiempo de accionamiento del motor superior antes del accionamiento del motor inferior en fase de descarga.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el tiempo de accionamiento: 0.5 - 1.5 seg, step 0.1 seg.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Tiempo motor inferior
Se programa el tiempo de accionamiento del motor inferior de inicio ciclo para definir la compresión del café molido.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el tiempo de accionamiento: 0.0÷1.5 seg, step 0.1 seg. Impostando 0.0 il movimento non viene eseguito
La tecla **ENTER** confirma el valor y se procede al párrafo siguiente. En caso de que se trate del último parámetro de la dosis vuelve al nivel del menú precedente.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Parámetros teclas
En la tabla siguiente enumeramos los parámetros requeridos en programación teclas para cada tipo de bebida.

SELECCIONES CAFÉ

Parámetro	*Range*	*Step*
molinillo prioritario	molinillo derecho molinillo izquierdo	-
pre-infusión	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tiempo descarga	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tiempo motor superior	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
tiempo motor inferior	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.

SELECCIÓN CAPUCHINO

Parámetro	*Range*	*Step*
molinillo prioritario	molinillo derecho molinillo izquierdo	-
pre-infusión	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tiempo descarga	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tiempo motor superior	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
tiempo motor inferior	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
secuencia	leche-café café-leche	-
descarga leche	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

SELECCIÓN LECHE

Parámetro	*Range*	*Step*
descarga leche	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

SELECCIÓN CAFÉ-LECHE

Parámetro	*Range*	*Step*
molinillo prioritario	molinillo derecho molinillo izquierdo	-
pre-infusión	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tiempo descarga	0.0÷10.0 sec.	0.1 sec.
tiempo motor superior	0.5÷1.5 sec.	0.1 sec.
tiempo motor inferior	0.0÷1.0 sec.	0.1 sec.
descarga leche	0.0÷5.0 sec.	0.1 sec.

Lista alarmas

Por medio de las teclas ▼ y ▲ posicionarse sobre la opción LISTA ALARMAS, apretar luego la tecla **ENTER** para proceder a la visualización de las alarmas.

Visualización Alarmas

En el display es visualizada la descripción del error, la fecha y la hora de cuando se ha dado la alarma. La última alarma notada por orden de tiempo es visualizada en primer lugar.

La máquina mantiene en memoria los últimos 10 errores.

Haciendo referencia al capítulo "Alarmas y time-out", las alarmas registradas en memoria son las siguientes: Time-out Movimiento Motor; Falta Señal Cont.Volum; Time-out Infusión; Time-out Nivel Cald.Vapor; Alarma Temperatura Caldera; Alarma Temperatura Gruppo Café; Time-out calentamiento Caldera; Time-out calentamiento Grupo; Alarma Sensores.

Las teclas ▼ y ▲ permiten visualizar según el orden de memorización las alarmas siguientes.

La tecla RESET vuelve al nivel de menú anterior: LISTA ALARMAS.

INSTALACIÓN

Por medio de las teclas ▼ y ▲ situarse en la opción INSTALACIÓN, luego con la tecla **ENTER** confirmar para proceder.

En el entorno instalación son previstas las opciones siguientes:

- selección idioma
- temperatura caldera-café
- temperatura grupo café
- n° fondos café
- litros depurador
- ciclos manutención
- calentamiento secuencial
- selección serial
- validador electrónico (tbd)
- monedera semplificada (tbd)
- n cifras decimales precios (tbd)
- programación estándar

Las teclas ▼ y ▲ son habilitadas seleccionar las opciones del entorno instalación

La tecla **ENTER** permite acceder a la función seleccionada.

La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior.

Selección lengua

Se define la lengua usada con el operador, o sea, la lengua utilizada para las indicaciones en el display LCD.

Las teclas ▼ y ▲ permiten seleccionar la lengua: italiano, inglés, francés, alemán, español.

La tecla ENTER confirma el valor y se vuelve al nivel de menú precedente.

La tecla RESET vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Temperatura caldera café

Se programa la temperatura de calentamiento de la caldera café.

Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor de set-up de la temperatura de la caldera caffè: 75÷95°C, step 1°C.

La tecla **ENTER** confirma el valor y se vuelve al nivel de menú precedente: TEMPERATURA CALDERA CAFÉ.

La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Temperatura grupo café

Se programa la temperatura de calentamiento del grupo café.

Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor de set-up de la temperatura del grupo café: 70÷95°C, step 1°C.

La tecla **ENTER** confirma el valor y se vuelve al nivel de menú anterior.

La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Número fondos café

Se programa el número fondos café al que dar la señal cajón fondos lleno.

Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor de los fondos cafés: 0÷40, step 1.

La tecla **ENTER** confirma el valor y se vuelve al nivel de menú anterior.

La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Litros depurador

Se programa el número de litros agua al que dar la señal “manutención filtro antical”.

Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor de los litros: 0÷9950, step 10. Si se programma el valor 0000, la CPU no activa el control del número de los litros que pasan a través del depurador.

La tecla **ENTER** confirma el valor y se vuelve al nivel de menú anterior.

La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Ciclos manutención

Se programa el número de ciclos del grupo café al que dar la señal “manutención”.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor de los ciclos: 0÷9950, step 10. Si se programa el valor 0000, la CPU no activa el control del número de los ciclos del grupo café.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se vuelve al nivel de menú anterior.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Fecha manutención

Se programa la fecha en la cual dar la señal “manutención”.
Accediendo a la función el cursor es posicionado en el día que es el primer campo para programar. Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor del campo sobre el que está posicionado el cursor.
La tecla **ENTER** confirma el valor del campo sobre el que está posicionado el cursor que se coloca sobre el campo siguiente. Confirmando el valor del último campo se vuelve al nivel de menú anterior.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior.

Calentamiento secuencial

Se programa la gestión de la calefacción de las calderas café y servicios.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el valor: yes, no. Si es programado el valor yes tiene prioridad la calefacción de la caldera café sobre la calefacción de la caldera servicios; programando no la calefacción de las dos calderas tiene lugar en paralelo.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se vuelve al nivel de menú anterior.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

Selección serial

Se define el tipo instrumentación conectada a la puerta serial.
Las teclas ▼ y ▲ permiten modificar el

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XS

Tecla														
Bebida	1 corto	1 largo	2 cortos	2 largos	Jarra	Jarro	1 capuchino	2 capuchinos	Leche	2 leche	1 café leche	2 cafés leche	1 thé	2 thé
Preinfusión (seg.)	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	3	3	-	-
Dosis agua	65	75	80	100	120	130	70	80	-	-	70	80	-	-
Tiempo alargado (seg.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Molinillo derecho o izquierdo (seg.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	SX	DX	-	-	SX	DX	-	-
Tiempo molinillo derecho	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Tiempo molinillo izquierdo (seg.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	1,6	2,1	-	-	1,6	2,1	-	-
Tiempo movimiento superior (seg.)	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1	-	-
Tiempo movimiento inferior (seg.)	1	1	0,8	0,5	0,3	0,3	1	0,8	-	-	1	0,8	-	-
Tiempo descarga (seg.)	6	6	6	6	6	6	6	6	-	-	4	6	-	-
Secuencia Leche/Café	-	-	-	-	-	-	L/C	L/C	-	-	-	-	-	-
Tiempo Leche (seg.)	-	-	-	-	-	-	9	18	10	19	10	19	-	-
Tiempo lavado leche (seg.)	-	-	-	-	-	-	2	2			2	2	-	-
Tiempo thé/Agua (seg.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	8
Temperatura caldera (°C)	91													
Temperatura grupo (°C)	91													
Nº fondos café	40													
Litros depurador (1)	3000													
Ciclos café	0													
Serial	No habilitada													
Calentamiento secuencial	No habilitada													
ON/OFF	No													

CAFFETTERIA ITALIANA mod. XC

Tecla														
Bebida	1 corto	1 largo	2 cortos	2 largos	Jarra	Jarro	1 capuchino	2 capuchinos	Leche	2 leche	1 café leche	2 cafés leche	1 thé	2 thé
Preinfusión (seg.)	3	3	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Dosis agua	65	75	80	100	120	130	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo alargado (seg.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Molinillo derecho o izquierdo (seg.)	SX	SX	DX	DX	DX	DX	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo molinillo derecho	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo molinillo izquierdo (seg.)	1,6	1,6	2,1	2,3	2,3	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo movimiento superior (seg.)	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo movimiento inferior (seg.)	1	1	0,8	0,5	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo descarga (seg.)	6	6	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-
Secuencia Leche/Café	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo Leche (seg.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo lavado leche (seg.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tiempo thé/Agua (seg.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temperatura caldera (°C)	91													
Temperatura grupo (°C)	91													
Nº fondos café	40													
Litros depurador (1)	3000													
Ciclos café	0													
Serial	No habilitada													
Calentamiento secuencial	No habilitada													
ON/OFF	No													

valor: no habilitada, cuenta suministros, monedera.
La tecla **ENTER** confirma el valor y se vuelve al nivel de menú anterior.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior dejando el valor del parámetro antes de la modificación.

PROGRAMACIÓN ESTÁNDAR

La función permite configurar la máquina con valores predefinidos de algunos parámetros. En este entorno se selecciona el tipo de parámetro por valorizar con el valor predefinido en fase de proyecto.
En el entorno instalación-programación estándar son previstas las opciones siguientes:
- dosis agua
- dosis alargado
- tiempos molienda
- tiempos leche
- tiempos lavado leche

Las teclas ▼ y ▲ son habilitadas para seleccionar las opciones arriba enumeradas.
La tecla **ENTER** es habilitada para acceder a la función seleccionada.
La tecla **RESET** vuelve al nivel de menú anterior.

Dosis agua
La función permite configurar las dosis agua de todas las teclas con los
valores predefinidos en fase de proyecto.
La máquina al final de la programación con los valores estándar vuelve al nivel de menú anterior

Tiempos molienda
La función permite configurar los tiempos de molienda de todas las teclas con los valores predefinidos en fase de proyecto.
La máquina al final de la programación con los valores estándar vuelve al nivel de menú anterior PROGRAMACIÓN ESTÁNDAR- TIEMPOS MOLIENDA

Dosis alargado
La función permite configurar las dosis alargado de todas las teclas con los valores predefinidos en fase de proyecto.
La máquina al final de la programación con los valores estándar vuelve al nivel de menú anterior PROGRAMACIÓN ESTÁNDAR - DOSIS ALARGADO

Tiempos leche
La función permite configurar los tiempos leche de todas las teclas con los valores predefinidos en fase de proyecto.
La máquina al final de la programación con los valores estándar vuelve al nivel de menú anterior PROGRAMACIÓN ESTÁNDAR - TIEMPOS LECHE

Tiempos lavado leche
La función permite configurar los tiempos lavado leche de todas las teclas con los valores predefinidos en fase de proyecto.
La máquina al final de la programación con los valores estándar vuelve al nivel de menú anterior PROGRAMACIÓN ESTÁNDAR - TIEMPOS LAVADO LECHE.

PROGRAMACIÓN CON ORDENADOR

La máquina automática es capaz de dialogar con un ordenador personal con el que podrá ejecutar las siguientes operaciones:
- algunas pruebas de servicio
- lectura y programación de los siguientes parámetros de configuración de la máquina:
  - temperatura de regulación (10 - 30 grados por debajo del set point)
  - selección gestión llaves: 2 o 15
  - encendido/apagado reloj timekeeper
  - poner a cero totales absolutos (ciclos grupo)
  - tiempos de lavado (pausa, activación ev.)
- contador total de las alarmas
- la lectura y la puesta a cero de los totales dosis
- la lectura y la puesta a cero de la lista alarmas

El enlace entre la ficha electrónica y el ordenador es realizado por medio RS232, al ordenador.

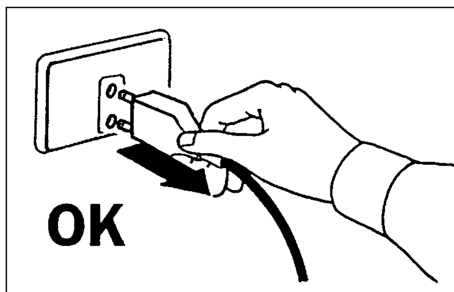
ALARMAS Y TIME-OUT

Todas las señales de alarma preveen un mensaje en el display LCD y la señal acústica intermitente a través de buzzer (excepto las alarmas cajón fondos lleno, bloqueo cajón fondos, puertecilla abierta, manutención y alarmas filtro antical).
El reset de las alarmas prevee el procedimiento de restablecimiento llamado ENCENDIDO Y PUESTA EN SERVICIO (temperaturas, niveles, CICLO EN VACÍO).

ALARMAS	CAUSA	EFECTO	RESET	NOTAS
CAJÓN FONDOS LLENO	El cálculo de los fondos realizados ha alcanzado el valor programado	Se pueden hacer todavía 10 selecciones que preven el café	Con máquina encendida sacar el cajón fondos, vaciarlo y reponerlo en el mismo sitio. Esta operación tiene que hacerse en un tiempo superior a 7 segundos	1. Apagando la máquina y reiniciandola sin efectuar el vaciado del cajón la alarma no se reseta. 2. Si no se ha alcanzado el valor programado y se extrae en todo caso el cajón durante más de 7 segundos, la puesta a cero de los fondos se hace igualmente. Está prevista una señal acústica de 1 seg. activada al final del ciclo en curso. Desde el momento de la activación de esta alarma es posible todavía efectuar 10 selecciones que preveen el café, luego la máquina activará la alarma BLOQUEO CAJÓN FONDOS.
BLOQUEO CAJÓN FONDOS	El cálculo de los fondos realizados ha superado el valor programado de 10 fondos	Bloquea las selecciones con café, sólo son habilitadas las funciones té y leche	Con máquina encendida sacar el cajón fondos, vaciarlo y reponerlo en el mismo sitio. Esta operación tiene que hacerse en un tiempo superior a 7 segundos	1. Apagando la máquina y reiniciandola sin efectuar el vaciado del cajón la alarma no se reseta 2. Si no se ha alcanzado el valor programado y se extrae en todo caso el cajón durante más de 7 segundos, la puesta a cero de los fondos se hace igualmente. Está prevista una señal acústica de 1 seg. activada al final del ciclo en curso.
PUERTA ABIERTA	La ficha electrónica ha localizado abierta la puertecilla anterior	El sistema detiene todas las operaciones en curso.	Cerrar la puertecilla	El volver a cerrar la puertecilla reseta la alarma y el sistema se pone a "0" - Máquina OFF. Está prevista una señal acústica de 1 seg. abriendo la puertecilla.
T.O. MOTOR SUPERIOR MOVIMIENTO SUPERIOR	El movimiento del motor superior ha superado el tiempo máximo previsto para alcanzar la micro posición alta	Bloquea el movimiento del motor	Apagando y reiniciando comienza el CICLO DE POSICIONAMIENTO grupo si el pistón superior logra llegar a la posición alta, la alarma se reseta, de lo contrario se repite la alarma y el pistón inferior no se pone en movimiento.	
T.O. MOTOR SUPERIOR MOVIMIENTO INFERIOR	El movimiento del motor superior ha superado el tiempo máximo previsto para alcanzar la micro posición baja	Bloquea el movimiento del motor	Apagando y reiniciando comienza el CICLO DE POSICIONAMIENTO grupo si el pistón superior logra llegar a la posición baja se expulsa la pastilla, la alarma se reseta, de lo contrario se repite la alarma y el pistón no se pone en movimiento.	
T.O. MOTOR INFERIOR MOVIMIENTO SUPERIOR	El movimiento del motor inferior ha superado el tiempo máximo previsto para alcanzar la micro posición alta	Bloquea el movimiento del motor	Apagando y reiniciando comienza el CICLO DE POSICIONAMIENTO grupo si el pistón inferior logra llegar a la posición alta, la alarma se reseta, de lo contrario se repite la alarma y el pistón superior no se pone en movimiento.	
T.O. MOTOR INFERIOR MOVIMIENTO INFERIOR	El movimiento del motor inferior ha superado el tiempo máximo previsto para alcanzar la micro posición baja	Bloquea el movimiento del motor	Apagando y reiniciando comienza el CICLO DE POSICIONAMIENTO grupo si el pistón inferior logra llegar a la posición alta, la alarma se reseta, de lo contrario se repite la alarma y el pistón superior no se pone en movimiento.	
ERROR SENSORES	La CPU ha notado el cierre de los microinterruptores que en fase de espera no deberían ser cerrados al mismo tiempo.	Se interrumpe la funcionalidad de la máquina	Quitar alimentación a la máquina, comprobar el funcionamiento correcto de los microint. movimiento grupo y reiniciar la máquina.	
ERROR CONTADOR VOL.	Del contador volumétrico no han llegado impulsos durante más de 6 segundos	Sólo visualización, la dosis se parará automáticamente alcanzado el tiempo límite de erogación de 2 minutos.	Automáticamente, cuando vuelven los impulsos, o bien ejecutando una nueva selección después de haber parado la que era en curso.	
ERROR EROGACIÓN	La infusión ha superado el límite máximo de 2 minutos. Esta alarma es la lógica consecuencia de una alarma contador volumétrico no resetado..	Acaba la erogación en curso	Apretar tecla 0-1 o seleccionar una nueva dosis.	
ERROR NIVEL CALDERA SERVICIOS	El llenado de la caldera vapor ha superado el límite de tiempo programado de 60/90 segundos.	Bloquea la máquina poniendo-la en OFF	Apretar tecla 0-1: la máquina ejecuta el procedimiento de "ENCENDIDO Y PUESTA EN SERVICIO".	
ERROR PRESIÓN H2O	La CPU ha notado que el presóstato de control agua está abierto	Señal en display	Quitar alimentación a la máquina, comprobar que la presión hídrica no sea inferior al valor de calibrado del presóstato. Volver a dar tensión a la máquina y apretar tecla 0-1: la máquina realiza el procedimiento de "ENCENDIDO Y PUESTA EN SERVICIO." En el caso que la máquina no esté conectada a la red hídrica se deberá cortocircuitar el presóstato	
ERROR TEMPERATURA CALDERA CAFÉ	La temperatura del agua en la caldera café (TEMCCAF) ha superado el valor previsto (xx grados más allá del set-up programado).	Bloquea la máquina poniendo-la en OFF	Dejar que la temperatura vuelva dentro de los límites permitidos, entonces apretar tecla 0-1: la máquina realiza el procedimiento de "encendido y puesta en servicio".	
ERROR TEMPERATURA GRUPO	La temperatura del grupo café ha superado el valor previsto (xx grados más allá del set-up programado).	Bloquea la máquina poniendo-la en OFF	Dejar que la temperatura vuelva dentro de los límites permitidos, entonces apretar tecla 0-1: la máquina realiza el procedimiento de "encendido y puesta en servicio".	
T.O. CALENTAMIENTO CALDERA CAFÉ	La activación del calentamiento del agua en la caldera café (RISCCAF) ha superado el time-out de seguridad programado. El tiempo en objeto es de 3 minutos cuando la temperatura registrada es superior al valor de regulación pero inferior al valor programado. Si la temperatura realzada es comprendida entre 5°C y el valor de regimazione, el tiempo muerto es de 15 minutos.	Bloquea la máquina poniendo-la en OFF	Efectuar la comprobación de la sonda de temperatura y la resistencia de calentamiento. Suministrar tensión a la máquina y apretar tecla 0-1: la máquina realiza el procedimiento de "encendido y puesta en servicio".	
T.O. CALENTAMIENTO GRUPO	El calentamiento del grupo café ha superado el time-out de seguridad programado. El tiempo en objeto es de 3 minutos cuando la temperatura registrada es superior al valor de regulación pero inferior al valor programado. Si la temperatura registrada está comprendida entre 5°C y el valor de regulación, el time-out es de 15 minutos.	La máquina queda en IDLE-ON pero queda en el display la indicación de ERROR CALENTAMIENTO GRUPO CAFÉ, la selección dosis está habilitada	Apagar la máquina, efectuar la comprobación de la sonda de temperatura y la resistencia de calentamiento, entonces suministrar de nuevo tensión a la máquina." y apretar la tecla 0-1: la máquina realiza el procedimiento de "encendido y puesta en servicio".	
MANUTENCIÓN	La máquina ha alcanzado el número de ciclos o la fecha manutención programados	Visualización de la alarma. Los cafés se hacen de forma regular, pero en el display aparece el mensaje de alarma.	La puesta a cero del número de ciclos maquina en la función "lectura fechas sistema - ciclos manutención" con llave U/15 introducida.	Programando a 0 el número ciclos, la alarma se inhabilita Programando una fecha muy lejana en el tiempo la alarma no se generará. Está prevista una señal acústica de 5 seg. activada al final de cada ciclo cuando la alarma está presente.
MANUTENCIÓN FILTRO ANTICAL	Está prevista una señal acústica de 5 seg. activada al final de cada ciclo cuando la alarma está presente	Visualización de la alarma. Los cafés se hacen de forma regular, pero en el display aparece el mensaje de alarma.	La puesta a cero del número de litros de agua consumidos por la máquina puede ser realizado en la función "lectura datos sistema - ciclos manutención" con llave U15 introducida.	Programando a 0 el número litros, la alarma se inhabilita. Está prevista una señal acústica de 5 seg. attiavata al final de cada ciclo cuando la alarma está presente
ERROR MEMORIA DATOS	La CPU ha notado datos sin fundamento en memoria fechas	Se interrumpe la funcionalidad de la máquina llevándola a IDLE-OFF	Efectuar el procedimiento de preselec.	

Limpieza del cuerpo

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético "0" (es decir, interruptor máquina desconectado y aparato desenchufado).



ATENCION: no utilizar disolventes, productos a base de cloro o abrasivos.

Limpieza zona de trabajo: sacar la superficie de trabajo levantándola por la parte anterior hacia arriba, sacar el plato colocado debajo para recoger el agua y limpiarlo todo con agua caliente y detergente. Limpieza estructura exterior: para limpiar los paneles, utilizar un paño suave humedecido.

Limpieza del grupo erogación y del circuito leche

Con las teclas ▼ y ▲ situarse sobre la opción LAVADO, y luego con la tecla **ENTER** confirmar. El display indicará el primer tipo de lavado: LAVADO COMPLETO.

Con las teclas ▼ y ▲ elegir el tipo de lavado que se desea activar, las posibles opciones son:
- LAVADO COMPLETO (lavaggio gruppo caffè e lavaggio del circuiti latte eseguiti contemporaneamente).
- LAVADO LECHE (lavado del circuito leche, tiene una duración de unos 240 seg.)
- LAVADO GRUPO (lavado grupo café con activación intermitente de la bomba y de la electroválvula de erogación café, se efectua 15 veces)

Para efectuar el lavado del grupo de erogación café situarse sobre la opción LAVADO GRUPO y proceder del siguiente modo:
- Introducir la pastilla de detergente por la puertecita situada entre las campanas del café y situado sobre la bandeja portatazas superior
- Confirmar con **ENTER** la opción LAVADO GRUPO, la máquina iniciará automáticamente el ciclo de lavado.

El ciclo de limpieza que consiste en erogaciones de agua caliente distanciadas por un tiempo de espera, todo el ciclo tiene una duración de 15 erogaciones separadas (unos 4 minutos).
Repetir la operación de lavado sin introducir la pastilla, de modo que se eliminen completamente eventuales restos de detergente.

Se recomienda efectuar el LAVADO GRUPO al menos una vez al día para mantener limpio el sector erogación. El lavado grupo debe ser efectuado al menos una vez a la semana con adecuadas pastillas detergente.

ATENCION: PELIGRO DE INTOXICACIÓN.

Recordamos no interrumpir el lavado con pastillas detergentes una vez iniciado, pueden quedar restos de pastillas en la máquina.

La versión CAFETERÍA ITALIANA XC está predispuesta para el lavado del circuito leche.
Para efectuar el lavado del circuito leche proceder como sigue:
- Sacar el tubo de aspiración de la leche del contenedor y posicionarlo en un recipiente lleno de agua y el detergente apropiado.
- Con el llave "U" de programación introducida o la llave "T", situarse sobre la opción LAVADO GRUPO y apretar **ENTER**.

Es entonces que iniciará la fase de aspiración del detergente para la limpieza de los tubos, del capuchinador y de las varias electroválvulas.
Acabado el ciclo de aspiración y limpieza con detergente repetir la operación de lavado reemplazando el detergente con agua caliente para eliminar de los tubos posibles restos.

Seleccionando en cambio la opción "LAVADO COMPLETO" son efectuados al mismo tiempo los lavados del grupo café y del circuito leche con las modalidades arriba descritas.

Se aconseja efectuar las operaciones de lavado al final del día y en todo caso cada vez que se detiene la máquina durante un período de inactividad.

Limpieza del transportador del café

 ATENCIÓN PELIGRO DE QUEMADURAS

Todas las operaciones de limpieza tienen que ser hechas con el cepillo en dotación, evitando así que el operador entre en contacto con partes calientes.

- Llevar la máquina a estado energético “O”
- abrir la puertecilla de comando
- Eliminar eventuales restos de café depositados sobre las paredes del transportador.

Regeneración de las resinas del depurador

(Llevada a cabo por personal cualificado)

Para evitar la formación de depósitos de cal en la caldera y en los cambiadores de calor, es necesario que el depurador sea siempre eficiente. Para ello, hay que regenerar las resinas iónicas, con regularidad y en las fechas establecidas.

Los tiempos de regeneración están en función de la cantidad de cafés suministrados al día y de la dureza del agua utilizada.

Indicativamente, los tiempos se pueden obtener del programa relativo a los depuradores tipo KD/8, KD/12 (Fig. 10).

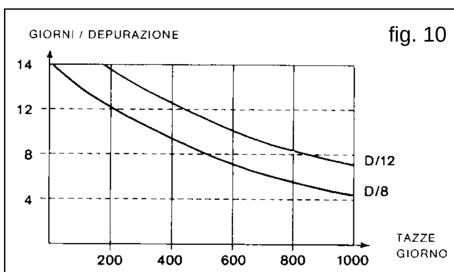


fig. 10

Regeneración: Una vez establecidos los tiempos de regeneración, actuar de la siguiente manera:

- poner la máquina en estado energético "0" (es decir, interruptor desconectado y aparato desenchufado) y poner un recipiente de al menos 2 litros de capacidad bajo el tubo "E" (Fig. 11/A);
- girar las palancas "C" y "D" de izquierda a derecha (Fig. 11/B);
- quitar el tapón desenroscando la manecilla "G";
- introducir sal de cocina normal (1 kg para el modelo KD/8; 1,5 kg para KD/12);
- reponer el tapón y colocar solamente la palanca "C" de nuevo hacia la izquierda (Fig. 11/C), dejando descargar el agua salada del tubo "F" hasta que se vuelva dulce (aproximadamente 1/2 hora);
- colocar la palanca "D" de nuevo hacia la izquierda (Fig. 11/D).

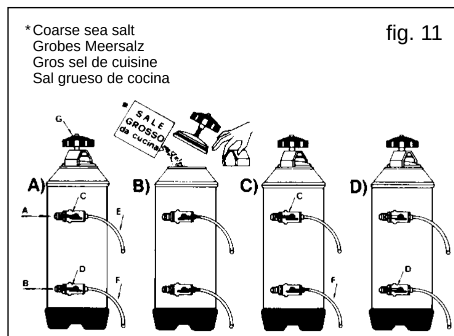


fig. 11

ESPAÑOL



62031 BELFORTE DEL CHIENTI (MC) Italy
Via M. d’Antegiano, 6
Tel. +39-0733-9501
Fax +39-0733-950242
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Biemmegraf • MACERATA COD. 31000000/12/2003